

# Bio Speckwurze

Rezept für 11 Stück a 95g/Stk



**Knetzeit:** 5 Minuten langsam, 1 Minute Speck unterheben, Gesamt 6 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 25 Minuten bei 220°C Heißluft oder 230°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 5min 100% Feuchte 220°C, 20 min 30% Feuchte, 220°C

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C, ca. 25 min



## ZUTATEN

- 390g Wasser 32°C
- 18g frische Hefe
- 350g Bio Roggenmehl Type 960
- 150g Bio Weizenmehl Type 1600
- 12g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 25g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g Schweineschmalz oder Speiseöl
- 150g Speck- oder Schopfwürfel (klein geschnitten am Ende des Knetvorganges langsam unterheben)



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Das Wasser temperieren und die frische Hefe mit einem Schneebesen gut auflösen.
2. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Am Ende des Knetvorganges die Speckwürfel ca. 1 Minute langsam unterheben.
4. Anschließend den Teig an der Oberfläche leicht bemehlen und für 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Die Hände leicht bemehlen und Teigstücke zu je ca. 95g auswiegen.
7. Locker Rund- und Langformen, wurzelförmig eindrehen und in Bio Roggenmehl wälzen.
8. Auf ein Backblech mit Papier legen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft oder 230° Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Wenn sich an der Oberfläche leichte Risse bilden in den Backofen schieben.
11. Mit etwas Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
12. Speckwurzeln kräftig backen.
13. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

