

Bio Toskanaweckerl

Rezept für 12 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6 ½ Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten
+ 15 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 18 Minuten bei 220°C Heißluft
bzw. 240°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer:

ca. 18 min 220°C 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 18 min 220°C



ZUTATEN

- 500g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 25g Polenta
- 18g Olivenöl
- 15g frische Hefe
- 300g Wasser 22°C

Zum Ausfertigen bzw. Bestreuen:
etwas Polenta



Bio Backzutaten und Zubehör finden
Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
2. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 15 Minuten rasten lassen.
3. Mit Hilfe einer Teigkarte 12 Teigstücke zu je ca. 73g auswiegen und rundschleifen.
4. Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche liegen lassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch mit Roggenmehl bemehlen und zusätzlich kräftig Polenta darüber streuen.
6. Teigkugeln nun leicht flachdrücken, von oben und unten in die Mitte einschlagen, von oben nach unten leicht einrollen und mit beiden Händen zu einem länglichen Weckerl mit ca. 10 Zentimeter formen, die Enden leicht zuspitzen.
7. Die Toskanaweckerl mit dem Schluss nach unten auf das bemehlte Geschirrtuch legen, mit einem zweiten Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Die Weckerl vor dem Backen mit dem Schluss nach oben auf das Backblech legen und leicht mit Wasser befeuchten.
10. Mit viel Dampf backen! Wasser oder Eiswürfeln in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend in die mittlere Schiene des Backofens geben.
11. Weckerl kräftig backen, ggf. nach 2/3 der Backzeit das Backblech einmal wenden.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

