

# Bio Würstl im Brotteig

Naturbrot Backmischung



**Knetzeit:** 5 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** keine

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30 Minuten  
(Raumtemperatur)

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



## ZUTATEN

1 Bio Backmischung Naturbrot  
6 Stk. kleine Käsekrainer oder andere Würstl nach  
Vorlieben

Zusätzlich wird noch benötigt:  
Etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten bzw.  
Bestauben



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

## ZUBEREITUNG

1. Geben Sie ca. 520ml handwarmes Wasser in eine Rührschüssel.
2. Anschließend die Bio Naturbrot Backmischung beimengen.
3. Anschließend alles von Hand oder mit der Küchenmaschine 5 Minuten gut durch Kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten in sechs gleich große Teigstücke portionieren mit einem Gewicht von etwa 190g.
5. Die Teiglinge rund formen, anschließend leicht auseinander drücken.
6. Ein Würstel auf den Teig legen und dieses dann einschlagen bzw. im Teig einwickeln.
7. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
8. Das Backblech mit einem Geschirrtuch abdecken und die Weckerl ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
10. Nach der Gehzeit kaltes Wasser, ca. 200 ml in die feuerfeste Form gießen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
11. Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost kurz auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

