

Bio Kipferl, mürb

Menge für 12 Kipferl



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 2x 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 18–20 Minuten bei 190°C Heißluft (mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

Miele Combidampfgarer: 18–20min 195°C 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 18–20min 195°C



ZUTATEN

- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 5g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 50g Feinkristallzucker
- 50g Butter (handwarm)
- 280g Milch 36°C
- 30g frische Hefe



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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu ca. 80 g auswiegen.
4. Die Teigstücke rund formen (schleifen) und 20 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Die Teigkugel mit der Hand etwas flach drücken und mithilfe eines Rundholzes zu einem länglichen Teigfladen von ca. 25 cm ausrollen.
6. Für das Kipferl den Teigfladen von oben nach unten einrollen: mit der flachen Hand mit etwas Druck von oben nach unten einrollen und mit der anderen Hand den Teigling am unteren Ende leicht ziehen.
7. Zu Kipferl formen und auf ein Backblech legen.
8. Die Kipferl mit wenig Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen.
10. Die Kipferl vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
11. Mit viel Dampf goldbraun backen.
12. Nach dem Backen die Kipferl auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi