

# Bio Laugenknöpfe

Rezept für 13 Stück



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** 16-18 Minuten bei 200°C Heißluft

**Miele Combidampfgarer:** 16-18min 200°C Heißluft,  
1 Dampfstoß manuell auslösen

**Miele Klimagaren:** 1 Dampfstoß manuell auslösen,  
16-18min 200°C Heißluft,



## ZUTATEN

- 50g Bio Roggenmehl Type 960
- 450g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 15g Bio Butter
- 4g Suppenwürfel bzw. Suppenwürze
- 15g frische Hefe
- 280g Wasser 23°C

Brezensalz und Saaten-Mix zum Bestreuen sowie Backprofis Brezenlauge zum Bestreichen vor dem Backen

www.derbackprofi-shop.at

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Teigstücke auswiegen zu je ca. 60g, rund formen bzw. rund schleifen anschließend mit der flachen Hand etwas andrücken, so dass die leicht ovale Form entsteht.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Knöpfe auf das Backblech legen.
5. Leicht mit Wasser besprühen, abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
6. Die Knöpfe abdecken, kurz warten bis sich eine leichte Haut auf der Oberfläche gebildet hat, und anschließend kräftig mit Brezenlauge bestreichen oder in Brezenlauge tunken, anschließend Saatenmischung und grobes Brezensalz darüber streuen.
7. Mit sehr wenig Dampf backen, da ansonsten die Lauge abgewaschen wird.
8. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

