Mohnweckerl, mürb

Rezept für 12 Stück

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 20 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten

Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 190°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: 18-20min 190°C 100% Feuchte
Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 18-20 min 190°C

ZUTATEN

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

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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage 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, von oben und unten jeweils in die Mitte einschlagen und von der Mitte ausgehend mit etwas Druck zu einem länglichen Teigstrang ausrollen (Länge ca. 35-40 cm).
6. Aus dem Teigstrang ein Mohnweckerl formen, mit Wasser besprühen, in Blaumohn tunken und auf ein Backblech legen.
7. Die Mohnweckerl mit wenig Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Heißluft vorheizen.
9. Die Mohnweckerl vor dem Backen kräftig mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben. Mit viel Dampf goldbraun backen.
10. Nach dem Backen die Mohnweckerl 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

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.