

Muttertagsherz, pikant mit Übernachtgare

Rezept für 1 Herz



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: mind. 12 Stunden

Backzeit: ca. 30–32 Minuten bei 200°C Heißluft bzw.
220°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 10min Heißluft Plus 220°C 100%
Feuchte, 20 min bei 30% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 30–32min 200°C Heißluft



ZUTATEN

- 400g Bio Weizenmehl Type 700
- 8g Salz
- 8g Bio Honig
- 15g Bio Butter
- 12g frische Hefe
- 230g Wasser 22°C

Zusätzlich wird noch benötigt:

- 200g Schinken
- 200g Pizzakäse



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 sofort auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren, rund formen und 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit 200g Schinken fein schneiden und mit 100g Pizzakäse vermengen.
4. Die Teigkugeln ausrollen und mit Schinken/ Käse bestreuen.
5. Von oben nach unten mit viel Druck einrollen und anschließend mit beiden Händen zu einem länglichen Teigstrang rollen mit einer Länge von etwa 35 Zentimeter.
6. Den Vorgang wiederholen und beide Teigstränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, ein Herz formen und mit Frischhaltefolie einwickeln.
7. Das pikante Herz wandert nun in den Kühlschrank und darf dort mindestens für 12 Stunden zugedeckt rasten.
8. Nach der Übernachtgare den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen, das Herz aus dem Kühlschrank nehmen, kräftig mit Wasser besprühen, restlichen Pizzakäse und Brezensalz darüber streuen und in den Backofen schieben.
9. Mit viel Dampf goldbraun backen.
10. Nach dem Backen auf einem Küchenrost abkühlen lassen.

Zum online
Rezept:

