

Bio Topfenkornstangerl

Rezept für 9 Stück á 100g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 25–35 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 20–22 Minuten bei 220°C Heißluft bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 20–22min bei 220°C Heißluft, 100% Feuchte

Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 20–22min bei 220°C Heißluft



ZUTATEN

Quellstück

- 20g Bio Sesam
- 25g Bio Leinsamen
- 25g Bio Sonnenblumenkerne
- 12g Bio Blaumohn
- 80g Wasser (40°C)

Alle Zutaten und vermengen und mind. 3h quellen lassen

Zum Bestreuen:

Bio Sesam und Bio Graumohn

ZUBEREITUNG

1. Ein Quellstück richten und mind. 3h quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten genau einwiegen, das Quellstück dazugeben und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 100g auswiegen. Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Bio Roggenmehl gut bemehlen.
5. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 10 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken. Mit einem Rundholz längliche Teigfladen ausrollen.
7. Von oben beginnend mit der Hand einrollen, leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung zu sehen ist.
8. Die Stangerl mit Wasser befeuchten und in einer Mischung aus Bio Sesam/Blaumohn wälzen.
9. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 25–35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
10. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.
11. Die Topfenkornstangerl mit einem scharfen Teigmesser 2mal quer einschneiden und gut mit Wasser besprühen, in den Backofen schieben.
12. Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.

Hauptteig

- 300g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal
- 80g Bio Roggenmehl Type 960
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 8g Backprofis Bio Roggenvollkornsauerteig
- 5g Backprofis Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
- 40g Bio Walnüsse
- 80g Bio Speisetopfen (Quark) 20% Fett
- 15g frische Hefe
- 190g Wasser (26–28°C)

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