

Bio Zitronenbrötchen mit Lachs

Rezept ergibt ein Blech mit 12 Stück



Knetzeit: 2 Minuten langsam, 6 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten +
5-10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 25-30 Minuten


Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 220°C Heißluft
bzw. 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 18-20min 100% Feuchte 220°C
Miele Klimagaren: 3 Dampfstöße manuell auslösen, 220°C,
18-20min



ZUTATEN

- 450g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 9g Salz
- 9g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 13g Bio Butter (handwarm)
- 15g frische Hefe
- 260g Wasser 23-25°C
- Abrieb von zwei Bio Zitronen
- 125g Räucherlachs (1Pkg.)

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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 60g auswiegen.
4. Rundformen bzw. Rundscheifen und nochmals zugedeckt ca. 5-10 Minuten rasten lassen.
5. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken und mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen (ca. 8cm lang und 6cm breit).
6. Jedes Teigstück nun mit Räucherlachs befüllen.
7. Von oben nach unten wie zu einem Salzstangerl zusammendrehen.
8. Die Oberfläche mit Roggen- oder Weizenmehl gut bestauben.
9. Die Stangerl auf ein Backblech mit Papier legen, leicht mit Wasser besprühen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 25 - 30 Minuten gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220° Heißluft vorheizen.
11. Vor dem Backen mit einem scharfen Teigmesser die Oberfläche der Stangerl 2mal quer einschneiden.
12. Nochmals leicht mit Wasser besprühen.
13. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
14. Bio Zitronenbrötchen goldgelb backen und auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online
Rezept:

