

# Bio Wiener Knöpfe

Menge für 12 Stück



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver, Gesamt 13 Minuten

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten + 15 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30–45 Minuten


**Backzeit:** ca. 14–16 Minuten bei 175°C Heißluft (mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

**Miele Combidampfgarer & Klimagarer:** Kein Dampf beim Backen, Anleitung wie oben



## ZUTATEN

- 190g Milch 38°C
- 90g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 75g Feinkristallzucker
- 10g Rum (38%)
- 2 Eigelb (Dotter)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- Abrieb einer halben Bio Zitrone und Bio Orange (Schale zum Verzehr geeignet)
- 1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
- Etwas Hagelzucker

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten abdecken und am besten im Backofen 20 Minuten bei ca. 40°C rasten lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sechs Teigstücke zu je ca. 70g auswiegen.
5. Die Teigstücke rund formen (Schleifen), abdecken, und nochmals ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
6. Mit Hilfe einer Teigkarte die Teigkugeln halbieren, und daraus Teigstränge mit einer Länge von etwa 15 Zentimeter formen.
7. Nun die Knöpfe flechten, am besten hierfür das [Video](#) auf YouTube ansehen.
8. Nach dem Flechten die Knöpfe leicht mit Wasser befeuchten, und am besten im Backofen bei 40°C aufgehen lassen. In der Zwischenzeit immer wieder leicht befeuchten, dass die Teigoberfläche nicht austrocknet.
9. Wenn die Knöpfe gut aufgegangen sind, aus dem Backofen geben und diesen auf 175°C Heißluft vorheizen.
10. Vor dem Backen werden die Wiener Knöpfe gut mit verquirltem Ei bestrichen und mit Hagelzucker bestreut.
11. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wenn möglich, mit ganz leicht geöffneter Backofentüre (Gabel oder Löffel zwischen die Backofentüre stecken, dass diese einen sehr kleinen Spalt geöffnet ist) backen.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

