

Wilder Schlafrock

Rezept für ca. 7 Stück à 120g



Knetzeit: 2 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver, Gesamt 12 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–45 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 20 Minuten bei 190°C Heißluft



ZUTATEN

- ☐ 500g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 8g Salz
- ☐ 30g Feinkristallzucker
- ☐ 15g Butter
- ☐ 18g frische Hefe
- ☐ 130g Milch (kühl)
- ☐ 140g Wasser 22°C

Zum Füllen:

Wild Würste und Steirerkäse

Ei zum Bestreichen vor dem Backen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke auswiegen zu je ca. 120g.
4. Die Teiglinge rund schleifen und zugedeckt nochmals ca. 10 min rasten lassen.
5. Nach dem Rasten mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen.
6. Jeden Fladen mit Steirerkäse bestreuen, ein Wild Würstl darauflegen und wie ein Salzstangerl von oben nach unten einwickeln. Mit beiden Händen noch etwas in die Länge formen.
7. Die Stangerl auf Backbleche wegsetzen, mit Wasser besprühen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 190°C Heißluft vorheizen.
9. Vor dem Backen werden die Stangerl mit verquirltem Ei bestrichen, einschneiden und in den Backofen geschoben.
10. Die Stangerl goldbraun backen und genießen.

