

Brotbackstube

mit Seminarbäuerin Schneiderbauer Manuela

Zutaten Grundteig für Kleingebäck

1 kg Weizenmehl Type 700

600 g Wasser

22 g Salz

20 g Frischgerm

25 g Sonnenblumenöl oder Butter

40 g Honig

Zum Ausarbeiten: Roggenmehl Type 960

So wird's gemacht!

Wasser in die Rührschüssel geben und die Germ darin auflösen. Die restlichen Zutaten beigeben. In der Küchenmaschine mit den Knethaken zuerst 6 Minuten langsam und dann 8 Minuten schnell zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in der Schüssel abdecken und 20 Minuten rasten lassen = Stückgare. Nach der Rastzeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 24 Stücke á 70 g teilen. Die Teigportionen rundschleifen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Tuch abgedeckt nochmals 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen = Zwischengare der geschliffenen Teiglinge. Die runden Teiglinge je nach Wunsch formen - Semmerl, Stangerl, Flesserl etc. Die fertig geformten Gebäckstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zudeckt nochmals 40 Minuten rasten lassen = Stückgare. Vor dem Backen mit Wasser besprühen. Im vorgeheizten Backrohr bei 240°C (Ober- und Unterhitze) mit Wasserdampf goldgelb backen. Je nach Form & Größe dauert dies 15-20 Minuten. Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Gebäckstücke auf einem Gitter auskühlen lassen.

