

MOHNFLESSLERL UND GEBÄCK

Typischer Teig für Semmerl und Flesslerl. 9 Stück à ca. 90 g

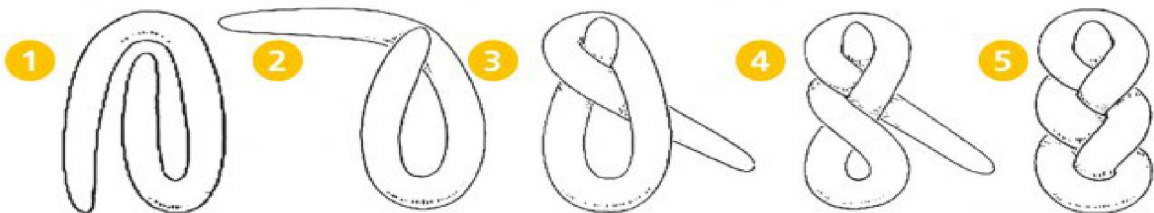
HAUPTTEIG

- 450 g Weizenmehl 700 (550)
- 50 g Roggenmehl 960 (997)
- 12 g Frischhefe
- 10 g Zucker
- 10 g Salz
- 10 g weiche Butter
- ca. 280-310 g Wasser (30 Grad)
- Mohn, Sesam, Salz,.. zum wälzen



- In der Mehlmittle eine Grub machen, Hefe hinein bröseln, mit Zucker und etwas Wasser (ca. 30 Grad) 5 Min. quellen lassen.
- Plus restliche Zutaten
- zu einem festen Teig verkneten
- nach 30 Min. nochmals kurz durchkneten und weitere 30 Min. abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen
- Teiglinge abstechen (50-100 g je nach gewünschter Größe)
- Daraus Gebäck oder Semmeln formen, in Mohn, Sesam oder Salz wälzen (vorher auf nasse Küchenrolle legen)
- ca. 15-20 Minuten Stückgare
- Im vorgeheizten Backrohr (mit Backstein 250 Grad, 45 Min.) mit Dampf 15-20 Min. backen (je nach Größe)

Rezept Helga Graef www.brot-und-leben.at



- 1 Rollen Sie den Teig auf eine Länge von etwa 45 cm aus.
- 2 Formen Sie mit 2/3 des Teiges eine Schlaufe und drücken Sie diese fest.
- 3 Ziehen Sie den oberen Strang durch die Schlaufe.
- 4 Drehen Sie die Schlaufe von links nach rechts um.
- 5 Ziehen Sie den freien Strang nun von oben in die verbliebene Schlaufe und drücken Sie ihn fest.