

Schaubacken

Jausenwürfel

Zutaten: 600 g Weizenvollmehl, 50 g geh. Kürbiskerne, 400 g Roggenmehl
50 g Sonnenblumenkerne, 42 g Germ, 50 g Sauerteig, 20 g Salz
1/2 El. Brotgewürz, 1/2 l Wasser

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten und aufgehen lassen. Danach den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer rechteckigen, 3 cm dicken Fläche ausrollen. Mit Wasser oder Ei bestreichen und mit beliebigen Kernen bestreuen. Zu Quadraten in der Größe von ca. 7 x 7 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier belegte Backblech legen. Nach dem Aufgehen bei 220°C ca. 20 - 25 Minuten backen.

Käsevollmehlstangerl

Zutaten: 1 kg Weizenvollmehl, ca. 600 ml Milch, 42 g Germ
15 g Salz, 80 g Butter, Ei z. Bestreichen, Kümmel, Geriebenen Käse

Zubereitung:

Weizenvollmehl in eine Schüssel geben, Germ einbröseln oder ein Dampfl bereiten. Salz, zerlassenes Fett und lauwarme Milch zum Mehl geben und zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Teig gut durchkneten und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Stangerl formen und auf einem befetteten Backblech 15 Minuten aufgehen lassen. Mit zerklopftem Ei bestreichen und mit Käse und Kümmel bestreuen. Ca. 20 Minuten bei 210°C backen.

Wiener Knöpfe

Zutaten: 1 kg Weizenmehl, 3 Dotter, 42 g Germ, 10 g Salz
80 g Zucker, ca. 600 ml Milch, 80 g Butter
Mandelblättchen oder Hagelzucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und aufgehen lassen. Teig zu einer Rolle formen und in ca. 50 g schwere Stücke schneiden. Aus jedem Teigstück eine ca. 30 cm lange Rolle formen und aus dieser das Weckerl. Mit zerklopftem Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen. Nach dem Aufgehen bei ca. 220°C etwa 15 Minuten backen.

Käse-Knusperstangerl

Zutaten: 500 g Weizenvollmehl, 150 ml Milch, 40 g Hefe, 10 g Salz
10 g Malz, 140 g Backfett (Butter, Schweineschmalz), 30 g Kartoffelmehl
30 g Pizzakäse, 20 g Backpulver, eventuell etwas Brotklee

Zubereitung:

Backpulver unter das Mehl mischen und mit allen Zutaten einen Teig bereiten, und diesen 25 Minuten gehen lassen. Teig in kleine Stücke teilen, rundschleifen und etwas entspannen lassen. Danach zu Stangerl formen. Auf Backblech legen, mit Ei bestreichen und mit Grobsalz-Kümmel-Mischung bestreuen. Bei 220°C ca. 10 Minuten backen.

Mürbe Käse – Moststangerl

Zutaten: 500 g Weizenvollmehl, 150 ml Apfelmilch, 40 g Hefe
10 g Salz, 10 g Malz, 140 g Backfett (Butter, Schweineschmalz)
30 g Kartoffelmehl, 30 g Pizzakäse, 20 g Backpulver

Zubereitung:

Backpulver unter das Mehl mischen und mit allen Zutaten einen Teig bereiten, und diesen 25 Minuten gehen lassen. Teig in kleine Stücke teilen, rundschleifen und etwas entspannen lassen. Danach zu Stangerl formen. Auf Backblech legen, mit Ei bestreichen und mit Grobsalz-Kümmel-Mischung bestreuen. Bei 220°C ca. 10 Minuten backen.



Brotbackkurse: www.seminarbaeuerinnen-ooe.at
Weitere Rezepte unter: www.regionale-rezept.at

Rezepte von Eva Maria Lipp