MOHNFLESSERL

4.9 bei 223 Bewertungen

1 h 10 min | Kleingebäck-Teig | Heißluft | 210 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Den Teig in 80 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Strängen verarbeiten. Dann zu Flesserl formen (siehe Video).
3. Anschließend die Flesserl mit Wasser besprühen und mit Mohn bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf für ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz (auch Gersten- oder Weizenmalzmehl genannt)
10 g	frische Germ
290 g	lauwarmes Wasser

Mohn zum Bestreuen