

# MOHNFLESSERL

★★★★★ 4.9 bei 226 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



1h 10 min



Kleingebäck-Teig



Heißluft



210 Grad



20 min



## Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<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
	Backmalz (auch Gersten- oder Weizenmalzmehl genannt)
10 g	frische Germ
290 g	lauwarmes Wasser

Mohn zum Bestreuen