

# MOHNFLESSERL

★★★★★ 5 bei 158 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Das Wasser abwiegen und in eine Rührschüssel leeren. Das Weizenmehl, Salz und Backmalz dazugeben. Danach den Germ dazubröseln und mit der Knetmaschine zu einem glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig verkneten. Dies dauert ca. 8 – 10 Minuten.
- 2 Anschließend den Teig für ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 3 Jetzt den Teig in 80 g-Stücke aufteilen und die Stücke dann zu Flesserl weiterverarbeiten. Hierfür habe ich euch eine Schritt für Schritt Anleitung gebastelt. Diejenigen, die schon mal bei meinem Backkurs gewesen sind, werden sie schon kennen. (siehe Video)  
  
Anschließend das Flesserl mit Wasser besprühen und mit Mohn bestreuen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.



Immer wieder werde ich gefragt, was Backmalz ist. Backmalz ist etwas ganz natürliches, das das Gebäck aber wesentlich in seiner Farbe verändert. Es gibt der Semmel eine schöne bräunliche Farbe und auch mehr Volumen.

Hier eine Definition aus Wikipedia zu „Backmalz“:

Backmalz ist ein Malz, welches meist aus Gerste, Weizen oder Roggen hergestellt wird. Das Getreide wird unter feucht-warmen Bedingungen zum Auskeimen gebracht, anschließend getrocknet, gedarrt oder geröstet und vermahlen. Durch den Zusatz von Backmalz zum Teig werden der Hefe leicht verwertbare Nährstoffe, u. a. Zucker und Aminosäuren zur Verfügung gestellt. Das Ziel ist eine



## Zutaten

### FÜR 10 STÜCK

#### TEIG

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

Beschleunigung der Gärung (Verbesserung der Triebkraft)  
und eine bessere Teigbeschaffenheit.