

Steirischer Kernölknopf



Gebäck
Rezeptart



80 Minuten
Zubereitung



schwer
Schwierigkeit

15-20 Minuten Backzeit



Zutaten für 6 Portionen

500 g Weizenmehl Type 480 universal
7 g Salz
5 g Backprofis Bio-Backmalz(alternativ Honig oder Feinkristallzucker in gleicher Menge)
60 g Zucker
60 g Butter (handwarm)
40 g geschrotete Steirische Kürbiskerne
25 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
275 g Milch lauwarm 36°C
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe

Zubereitung

1. Milch temperieren, abmessen, restliche Zutaten einwiegen und alles mit einem Kochlöffel kurz vermengen. Den Teig 10 Minuten lang kneten. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zugedeckt 15 Minuten rasten lassen.
2. Teigstücke zu je 100 g auswiegen, rundformen (schleifen) und nochmals etwa 5 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Teigkugeln dann in der Mitte halbieren und zu länglichen Teigsträngen formen (ca. 15 – 18 cm lang). Aus beiden Strängen einen Zopf flechten und zu einem Knopf eindrehen (siehe Anleitungsvideo im Internet). Knöpfe auf ein Backblech mit Papier geben, etwas befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur 20 – 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß in den Backofen stellen.
5. Die Knöpfe vor dem Backen leicht mit Wasser befeuchten, Wasser ins Gefäß geben und Knöpfe auf mittlerer Schiene unter viel Dampf goldbraun backen.

Knetzeit: 3 Minuten langsam / 7 Minuten etwas intensiver / Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Teiggewicht / Stk: 100 g

Backzeit: ca. 14 – 16 Minuten / 190°C Heißluft

Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner