Kürbiskernöl-Speckwurze









Rezeptart Zubereitung

Schwierigkeit

15-20 Minuten Backzeit

Zutaten für 9 Portionen

350 g Bio-Roggenmehl Type 960 150 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal

10 g Salz

abziehen!

10 g Backprofis Bio-Backmalz (alternativ Honig oder Feinkristallzucker in gleicher Menge)

18 g Backprofis Bio-Roggenvollkornsauerteig (alternativ Natursauerteig*)

15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. 1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe

380 g Wasser 28°C (weicher Teig) 140 g Speck oder Geselchtes (Schopf) in Würfel geschnitten

*optimale Versäuerung liegt bei 30 – 50 % der Roggenmehlmenge; Wassermenge vom eingesetzten Natursauerteig bei der Rezeptmenge

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig kneten. Am Ende der Knetzeit die Speckwürfel langsam unterheben. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2. Teig auf eine stark bemehlte Ärbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 120 g auswiegen, ganz locker Rundformen (Schleifen) und zu länglichen Stangerl formen.
- 3. In Roggenmehl wälzen, zu rustikalen Wurzen eindrehen und auf ein Blech mit Papier geben. 25 35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt aufgehen lassen.
- 4. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220°C Heißluft vorheizen.
- 5. Anschließend in den Backofen schieben und mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Ofen stellen!
- 6. Speckwurze dunkelbraun backen.

Knetzeit: 8 Minuten langsam / 2 Minuten Speckwürfel langsam unterheben/ Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Teiggewicht / Stk.: 120 g

Backzeit: ca. 17 Minuten / 210°C Heißluft

Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner