

Mohnflesslerl



Nicht nur im Herkunftsland Österreich erfreuen sich die Mohnflesslerl großer Beliebtheit. Der Weizenteig wird vor dem Backen geflochten und mit Mohn bestreut.

10 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std 45 min

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 500 g Weizenmehl Type 550
2. 10 g Backmalz
3. 10 g Salz
4. 10 g frische Hefe (4 g bei Übernachtgare)
5. 280 ml Wasser, lauwarm

1. Mohn (Chiasamen, Sesam, grobes Meersalz) zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in 250 ml lauwarmes Wasser bröseln, verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Backmalz und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mischen. Das Hefewasser dazugeben und alle Zutaten drei Minuten auf Stufe 1 verkneten. Dabei das restliche Wasser dazugeben. Anschließend auf Stufe 2 den Teig weitere 7-9 Minuten weiterkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.
3. Den Teig abgedeckt für ca. 90 Minuten ruhen lassen (Direktgare). Bei Übernachtgare den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, danach abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen ca. 30 Minuten vor Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze (210° Umluft) vorheizen.
5. Den Teig in Stücke von je 80 g teilen. Jeden Teigling zu einem Strang von 40 cm rollen und nach Anleitung aus dem Beitrag zu Flesslerl formen. (Eine 8 formen und die Enden durch die Schlingen stecken).
6. Die Teiglinge auf eine mit Backpapier belegtes Backblech legen, abdecken und weitere 15 Minuten ruhen lassen.
7. Nach der Ruhezeit die Flesslerl mit lauwarmem Wasser besprühen (oder bestreichen). Mit Mohn, Chiasamen oder Samen nach Wunsch bestreuen.
8. Die Flesslerl mit Dampf für ca. 20 Minuten backen. Wer keinen Backofen mit Dampffunktion hat, der stellt einfach eine feuerfeste Schüssel mit Eiswürfeln unten in den Backofen.
9. Nach der Backzeit aus dem Backofen nehmen, ein paar Minuten auf einem Rost oder Küchengitter liegen lassen und anschließend genießen.