

MOHNFLESSERL



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.

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