Kleingebäck mit Brennnessel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Sommer

12 Stück



Zutaten

300 G	Weizenmehl
200 G	Weizenbrotmehl
5-10 STUECK	Brennnesseltriebspitzen
10 G	Salz (2 TL)
0,25 STUECK	Germwürfel
1 EL	Backmalz
1 TL	Zucker
350 ML	Wasser, lauwarm
1	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Mehle und fein gehackte Brennnesseln in einer Schüssel verrühren, eine Mulde machen, am Rand salzen.
2. Germ in die Mulde bröseln, Zucker und eventuell Backmalz darüber streuen, etwas lauwarmes Wasser dazu gießen und die Germ darin auflösen.
3. Das restliche Wasser dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann verkneten.
4. Teig im Kochsack ca. 30 Minuten rasten lassen.
5. Danach in 12 gleich große Teile teilen und „schleifen“.
6. Teigstücke in gewünschte Form bringen.
7. Noch ca. 15 Minuten rasten lassen.
8. Mit Ei bestreichen.
9. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 15 min backen.

SEMINAR BÄUERINNEN