Brot & Gebäck

Steirisches Mohnflesserl

Gebäck
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

schwer
Schwierigkeit

120 Minuten Teigruhe+Backen

Zutaten für 8 Portionen

350 g Dinkelmehl
150 g Weizenmehl universal
10 g Backmalz (falls vorhanden)
1 Pkg. Trockenhefe
1 TL Zucker
1,5 TL Salz
230 ml Wasser, lauwarm
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zum Bestreuen: Graumohn

Zubereitung

Im warmen Wasser Zucker und Salz auflösen, Kürbiskernöl einrühren. Die restlichen trockenen Zutaten gut miteinander mischen und mit den flüssigen Zutaten zu einem festeren, aber geschmeidigen Teig verarbeiten (solange kneten bis er Luftblasen wirft). Diesen in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort für mind. 30 Minuten rasten lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
Nach der ersten Teigruhe Teig gut durchkneten, 8 Kugeln formen und diese auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Geschirrtuch abgedeckt erneut max. 20 Minuten rasten lassen. Inzwischen auf je einem Teller etwas Wasser und Mohn zum Tunken vorbereiten.
Nach der zweiten Teigruhe aus den Kugeln circa 40 cm lange Stränge formen und zum Mohnflesserl flechten (zahlreiche Anleitungen dazu gibt es im Internet). Das Teigstück auf einer Seite in das Wasser tauchen, anschließend in den vorbereiteten Mohn tunken. Die Mohnflesserl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in genügend Abstand legen und erneut 30 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mohnflesserl vor dem Einschießen nochmal mit Wasser besprühen und anschließend bis zur gold-braunen Färbung backen (15-20 Minuten).

Tipp: Je nach Vorliebe können die Mohnflesserl mit grobem Salz direkt vor dem Backen bestreut werden.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch