Brot & Gebäck

Kürbiskernöl-Frühstückskipferl

Gebäck
Rezeptart

100 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

15 Minuten Backzeit

Zutaten für 6-12 Portionen

500 g Weizenmehl Type 480 Universal
7 g Salz
5 g Backprofis Bio-Backmalz (alternativ Honig oder Feinkristallzucker in gleicher Menge)
50 g Feinkristallzucker
50 g Butter (handwarm)
1 Pkg. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
30 g geschrotete Steirische Kürbiskerne
250 g Milch 36°C

Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 10 Minuten lang kneten. Anschließend für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80g auswiegen, Rundformen (Schleifen). Teigkugeln mit Geschirrtuch abdecken und 15 – 20 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
3. Teigkugeln von Hand etwas flachdrücken. Mit einem Rundholz zu länglichen Teigfladen ausrollen, ca. 18 cm lang und 12 cm breit . Von Hand einrollen, von oben herab beginnen, leicht ziehen das eine schöne Wicklung zu sehen ist. Anschließend zu einem Kipferl formen und darauf achten das beim Wegsetzen auf das Backblech der Spitz nach vorne zeigt.
4. Die Kipferl nun leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 25 – 35 Minuten aufgehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 195°C Heißluft vorheizen.
5. Vor dem Backen die Kipferl gut mit Wasser besprühen, und mit geschroteten Kürbiskernen bestreuen. Die Kipferl mit viel Dampf goldbraun backen (Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Ofen stellen, Backzeit ca. 15 Minuten).

Knetzeit: 3 Minuten langsam / 7 Minuten etwas intensiver / Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten
Teiggewicht / Stk.: 80g
Backzeit: ca. 15 Minuten / 195°C Heißluft

Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner