

Party-Weckerl

(Salzstangerl, Semmeln, Brezen, Käsestangerl, Pizzaweckerl)



Zutaten:

1000 g Weizenmehl (Type 700)
500 g lauwarmes Wasser
50 g Milch
20 g Hefe
20 g Schmalz
20 g Salz
5 g Zucker

Zubereitung:

Zuerst das lauwarme Wasser, Milch mit Zucker, Salz und Hefe anrühren. Danach das Weizenmehl und Schmalz in die Rührschüssel dazugeben und zu einem Teig verkneten. Nach dem Knetvorgang (mit der Knetmaschine langsam kneten) muss der Teig ca. 15 Minuten rasten!

Nach der Rastzeit den Teig einmal zusammenschlagen und weitere 15 Minuten rasten lassen.

Damit das Gebäck eine schöne Krume (schöne Porung) bekommt, abermals zusammenschlagen und nochmals 15 Minuten rasten (Teigruhe) lassen.

Nach der Teigruhe wird der Teig zur Grundform der Party-Weckerl gebracht. Die Grundform heißt Knolle und sieht auch so aus! Die Knolle lässt man abermals 15 Minuten rasten, bevor das Party-Weckerl zu einen Salzstangerl, Brezerl, Semmerl, Käsestangerl, u.s.w. geformt wird.

Das fertige geformte Gebäckstück mit Salz, Kümmel, Käse, oä. bestreuen und wieder 20–30 Minuten bei warmer Zimmertemperatur rasten lassen.

Wenn der Teig gut aufgegangen (Teigstück ca. doppelt so groß) ist, im vorgeheizten Backofen bei 250°C (fallend auf 220°C) etwa 15-20 Minuten lang braun (dunkel- oder hellbraun nach eigenem Empfinden) backen und mit klarem Wasser leicht absprühen, dann glänzen die Gebäckstücke.

Viel Freude beim Backen wünscht Hans Toberer!