



MORITZ & JAKOB

Feinste Backzutaten seit 1901



BIO MALZCUVÉE



**Feinste Zutaten.
Feinste Ergebnisse.**



Backtradition wie früher.

Weizenkleingebäck



Zutaten für circa 14 Stück:

500 g Bio-Weizenmehl Type 700 universal
15 g Moritz & Jakob Bio Malzcuvée
11 g Salz
10 g Bio-Butter
10 g Bio-Zucker
9 g Bio-Trockenhefe (oder 21 g Bio-Frischhefe)
ca. 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken ca. 10 Minuten im mittleren Gang der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 15 Minuten mit wenig Mehl bestreut und einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort (25 – 30 °C) ruhen lassen. Anschließend den Teig in gleichgroße Stücke teilen (ca. 60 g), rund formen und über Kreuz einschneiden. Nach Wunsch kann man die Teigstücke nun mit Wasser bestreichen und in Mohn, Sesam etc. tunken. Die Teigstücke mit dem Schnitt nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch legen und abgedeckt 40 – 50 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 – 230 °C (Umluft 210 °C) vorheizen. Für eine ausreichend feuchte Backatmosphäre eine feuerfeste Schüssel mit Wasser unten in den Backraum stellen. Wenn sich das Volumen der Teigstücke verdoppelt hat, diese vorsichtig umdrehen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Teigstücke vorsichtig mit Wasser abstreichen oder besprühen und das Blech umgehend auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Weizengebäck bei 220 – 230 °C (Umluft 210 °C) in 15 – 18 Minuten goldbraun backen.

