



Rezept Christian Ofner

Steirerkraft Polentaweckerl

- 400 g Weizenmehl Universal Type 480
- 100 g Steirerkraft Polenta grob
- 10 g Salz
- 30 g Butter
- 7 g Trockengerm oder 15 g frische Germ
- 50 g Steirerkraft Kürbiskerne fein gerieben
- 120 g Malzbier
- 180 g Wasser

Kneten Sie aus allen Zutaten einen eher weichen Teig (etwa 8 Minuten kneten). Danach 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teigstücke zu je 80 g auswiegen, rundformen (schleifen), etwas langrollen und in einer Mischung aus gehackten Kürbiskernen und Polenta wälzen. Die Weckerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zugedeckt nochmals gut gehen lassen. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer einen Längsschnitt über die Weckerl machen. Anschließend mit viel Dampf bei 210 °C Heißluft ca. 16 Minuten backen! Gutes Gelingen!

Steirerkraft Mühlenladen, Wollsdorf 75, A-8181 St. Ruprecht/Raab
Tel. +43 3178 2525-11, Fax DW 13, muehlenladen@steirerkraft.com

SteirerKraft
steirerkraft.com