

ZURK
KÜRBIS - KERN - ÖL
steirisch - traditionell

Kürbiskern-Weckerl

12 Stück zu je ca. 85g

Zutaten

500 g	Mehl
15 g	Salz
10 g	Gerstenmalz (optional)
80 ml	Kürbiskernöl
15 g	Germ
300 ml	Wasser
100 g	Kürbiskerne (gehackt)
25 g	Polenta

Kürbiskerne	} Mischung zum Bestreuen der Weckerl
Polenta	
grobes Meersalz	

Zubereitung

1. Alle Zutaten einwiegen und den Teig 3 Minuten langsam (Stufe MIN od. 1) und danach 6 Minuten etwas intensiver (Stufe 1 od. 2) kneten
2. Teig ca. 15 - 20 Minuten rasten lassen
3. Den Teig in 12 Stücke zu je ca. 85g teilen, rund schleifen und dann zu länglichen Weckerl formen
4. Weckerl mit Wasser besprühen, leicht mit Kürbis-Polenta-Gemisch bestreuen, auf Backblech setzen und weitere 30 - 40 Minuten rasten lassen
5. Backofen/Kombidampfgarer auf Heißluft 200 °C vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser (oder 50% Dampf bei Kombidampfgarer) hineinstellen
6. Weckerl für ca. 15-20 Minuten backen und am Rost auskühlen lassen