

Das Rezept für Monat November stammt von Pfarrhausfrau Anne Hahnlein, Schweinfurt

Burkardusweck

700 g Weizenmehl
300 g Roggenmehl
30 g Sauerteig Roggenextrakt
2 Btl Trockenhefe (a 18g) oder 1 frische Hefe
2 Tl Salz
1 Tl Brotgewürz gemahlen
750 ml lauwarmes Wasser
Sesam, Kümmel zum bestreuen der Teiglinge

Mehl, Sauerteig und Hefe, Salz Brotgewürz gut miteinander vermischen.
Wasser hinzufügen und Teig kräftig am besten mit Küchenmaschine 2 Min durchkneten.
2 Std. bei Raumklima gehen lassen, dann Teig nochmals gut durchkneten.
Kleine Teige (ca.120 g) zur Wurstform rollen, leicht verdrehen und zu einen Ring schließen.
Auf dem Blech nochmals gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und mit Sesam, Kümmel bestreuen.

Backofen bei Heißluft vorheizen auf 200°
1 kleine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen

Teiglinge bei 180° -190° Heißluft
ca. 45 Minuten backen

Backprobe: Auf den Boden des Burkadusweckes klopfen, wenn es hohl klingt ist er durchgebacken.