

# MOHNFLESSLERL

FÜR 10 STÜCK

BACKZEIT: 20 MINUTEN

---

## Zutaten:

500g Bio Weizenmehl T700  
290g Wasser handwarm  
10g Instant Trockenhefe  
10g Bio Backmalz  
10g Salz

## So wird´s gemacht:

- Das Wasser in eine Schüssel geben, Mehl, Salz, Backmalz und die Trockenhefe dazugeben und zu einem mittelfesten Teig kneten
- Den Teig für 30 Minuten gehen lassen
- Danach in 10 Stücke aufteilen und rund schleifen
- Aus jedem Stück eine lange Rolle formen, zu einer Acht formen und die Enden jeweils durch die Löcher fädeln
- Mit Wasser besprühen und mit Mohn bestreuen und am Backblech nochmals für ca. 10 Minuten rasten lassen
- Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210°C für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen

*TIPP: Wer keinen Dampfbackofen hat, einfach eine hitzebeständige Schale (oder ein zweites Backblech) aufheizen. Sobald das Gebäck ins Backrohr kommt, Schale mit Wasser füllen, Ofen schließen und nicht mehr öffnen.*