

Salzige Kipferl mit Olivenöl

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
45 Minuten

 Gärzeit
50 Minuten

 Backzeit
25 Minuten

 Temperatur
200° O/U

 Portion/ Größe
8 Stück

Zutaten

Teig

500 gr Mehl (Typ 550)

2 El. Olivenöl

25 gr frische Hefe= 7 gr

Trockenhefe

ca. 150 ml lauwarme Milch

ca. 150 ml lauwarmes Wasser

2 Tl. Salz

1 Tl. Zucker

Außerdem

Grobes Salz und ganzer

Kümmel zum Bestreuen



Zur Webseite 



Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröseln von der Milch ca. 100 ml dazugeben und ca. 3 EL Mehl und den Zucker. Alles gut vermischen und ca. 8-10 Minuten gehen lassen.

Wenn sich die Hefe verdoppelt hat, geben wir sie zum Mehl. Salz und Öl zugeben und auf langsamer Stufe untermengen. Nach und nach Milch und Wasser zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Es wird ein schwerer Teig.

Danach nochmals mit den Händen kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen. Die Portionen einzeln durchkneten und rund wirken, auf eine bemehlte Fläche legen und mit einem Tuch abgedeckt für 20-30 Minuten ruhen lassen (nicht zu nah aneinander legen sonst kleben sie zusammen).

Das erste Stück nicht mehr durchkneten sondern, oval ausrollen (nicht zu flach). Den Teig von unten nach oben aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die anderen Kipferl auf die gleiche Weise herstellen. Dann 15-20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Backofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen. Die Kipferl mit lauwarmem Wasser besprühen, je nach Geschmack mit Salz und Kümmel bestreuen und ca. in 20-25 Minuten fertig backen. Vom Ofen rausholen und erneut mit Wasser besprühen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte 

Folge uns

