



Seelen und Knauzen

Zutaten für 17 Seelen oder Knauzen:

1 kg Mehlmischung
Seelen und
Knauzenmehl
ca. 750 ml kaltes Wasser
5-10 g Hefe
30 g Backmalz

Zubereitung

Zutaten in Teigknetmaschine 10-12 Minuten zu glattem Teig kneten. Anschließend im Kühlschrank oder in einem sehr kühlen Raum über Nacht in einer ausreichend großen Schüssel ruhen lassen.

Aus dem Teig 100 g schwere Knauzen oder Seelen formen. Seelen vor dem Backen noch mit Salz und Kümmel bestreuen. Dann sofort in den Ofen geben.



Im Holzbackofen:
Bei 270°C einschießen.
Backzeit 15-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270°C,
Unterhitze 180°C
Backzeit 15-20 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250°C einschießen,
Backzeit 15-20 Minuten.
Nach Bedarf den Ofen
zurückschalten.

Die Mehlmischung finden Sie
unter: **www.backdorf.de**

1 kg-Packung
302128 € 2,80

2,5 kg-Packung
302194 € 6,80

25 kg-Packung
302202 € 53,00

