Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Grammelpogatscherl und Hausstangerl

Bäckerei Bayer in Wolfau, Hauptstraße 56

Zutaten:

Die Zutaten für die Grammelpogatscherl:

- 600 g Weizenmehl W700 oder W480
- 100 g Sauerrahm
- 50 g Margarine
- 12 g Salz
- 2 g Pfeffer gerieben
- 25 g Hefe (handwarm)
- 12 g Backmalz (kann auch weggelassen werden)
- 100 g Weißwein
- 50 g Dotter
- 150 g lauwarme Milch
- 250 g Grammeln (leicht gehackt)
- 1 Ei zum Bestreichen

Die Zutaten für die Hausstangerl:

- 800 g Weizenmehl W700 oder W480
- 400 g Sauerrahm
- 290 g Margarine
- 12 g Salz
- 12 g Zucker
- 50 g Hefe (handwarm)
- 12 g Backmalz (kann aber auch weggelassen werden)
- etwas lauwarme Milch
- 1 Ei zum Besteichen

Zubereitung:

Die Zubereitung der Grammelpogatscherl:

1. Dampfl machen:
Ca ¼ des Mehls in den Knetkessel geben, in der Mitte eine Grube machen und die Hefe hineinbröseln. Mit etwas warmer Milch Hefe und Mehl zu einem weichen Teig vermengen.
Das Dampfl mit etwas Mehl bestauben und ca 15 Minuten rasten lassen. Sind beim Mehl vom bestaubten Dampfl Risse entstanden, kann der Teig gemacht werden.
2. Hauptteig kneten:
Dampfl und alle restlichen Zutaten (ohne Grammeln) zu einem glatten Teig kneten; mit der Maschine ca. 8–10 Minuten, von Hand dauert es etwas länger. Zum Schluss die Grammeln unterkneten.
3. Teigruhe, Teilen und Formen:
Den Teig 15 Minuten rasten lassen.
Dem Teig Touren geben, d.h. den Teig auf einen bemehlten Tisch geben und mit Rollholz ca 1 cm dick ausrollen und danach von links und rechts einmal einschlagen.
Den Teig abermals 15 Minuten rasten lassen und den obigen Vorgang wiederholen und wieder 15 Minuten rasten lassen.
Danach den Teig ca 10-15 mm dick ausrollen und mit rundem Ausstecher mit ca. 5 cm Durchmesser Pogatscherl ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Ei bestreichen.
4. Garen
Ca. 30-45 Minuten an einen Warmen Ort stellen und gehen lassen.
Je nach Beliebten können die Grammelpogatscherl vor dem Backen mit Wasser besprüht und mit Streusalz, Sesam oder Kümmel bestreut werden.
5. Backen:
Temperatur: 200–220 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 8–12 Minuten, je nach Größe und Form

Die Zubereitung der Hausstangerl:

1. Dampfl machen:
Ca ¼ des Mehls in den Knetkessel geben, in der Mitte eine Grube machen und Hefe hineinbröseln. Zucker darüberstreuen und mit etwas warmer Milch die Hefe, den Zucker und das Mehl zu einem sehr weichen Teig machen.
Das Dampfl mit etwas Mehl bestauben und ca 15 Minuten rasten lassen. Sind beim Mehl vom bestaubten Dampfl Risse entstanden, kann der Teig weiter verarbeitet werden.
2. Hauptteig kneten:
Dampfl und alle restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten – mit der Maschine ca. 8–10 Minuten, von Hand etwas länger.
3. Teigruhe, Teilen und Formen:
Den Teig in 300 g Stücke Teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln abgedeckt (mit einem Tuch oder Deckel) an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Der Teil soll quellen und das Wasser gut aufnehmen.
Die Teigkugeln rund ausrollen und in 8 Dreiecke schneiden. (halbieren, vierteln, achteln)

Die Dreiecke mit der breiten Seite von oben nach unten einrollen und auf Backpapier auf das Backblech setzen. Mit Ei bestreichen.
4. Garen
Ca. 30-45 Minuten an einen Warmen Ort stellen und gehen lassen.
Vor dem Backen mit Wasser besprühen und je nach Belieben mit Streusalz, Sesam, Mohn oder Käse bestreuen
5. Backen:
Temperatur: 200–220 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 8–12 Minuten, je nach Größe und Form