

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Wiener Frühstückskipferl

Koch: Andreas Maderna – Bäckerei Grimm

Zutaten

(20 Stück)

Für die Kipferl

- 490 g Bio-Weizenmehl Type 700
- 100 g Bio-Vollmilch
- 1 Bio-Ei
- 50 g Weizensauerteig
- 45 g Bio-Kristallzucker
- 35 g Bio-Sonnenblumenöl
- 50 g Hefe
- 10 g Bio-Malzextrakt (erhältlich im Reformhaus oder beim Bäcker)
- 5 g Salz
- 3 g eingelegte Bio-Zitronenzeste (alternativ: frischer Zitronenabrieb)

Für den Weizensauerteig

- 20 g Weizensauerstarter (erhältlich im Reformhaus oder im Bio-Supermarkt)
- 90 g Bio-Weizenmehl Type 700
- 130 g Wasser

Zu den Kipferln

- Butter
- Marillenmarmelade

Zubereitung

1. Für den Weizensauerteig zuerst den Sauerteigstarter mit dem Weizenmehl und dem Wasser zu einem Sauerteig anrühren.

Tipp: Um den Sauerteig für die nächsten Kipferl aufzuheben, muss ein kleiner Rest davon täglich mit Wasser und Weizenmehl (im Verhältnis 2:1 – z.B. 150 ml Wasser & 75 g Weizenmehl) „gefüttert“, also verrührt, werden und abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehoben werden.

2. Für die Wiener Frühstückskipferl die Milch, das Ei, den Weizensauerteig, das Weizenmehl, die Hefe, den Kristallzucker, das Salz, die Zitronenzeste, den Malzextrakt und das Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem Teig vermengen.

3. Nun den Teig aus der Schüssel nehmen und in 20 gleichschwere Teiglinge teilen. Die Teiglinge je mit einer Hand auf der Arbeitsfläche zu Kugeln rollen und diese etwas aufgehen lassen.

4. Im Anschluss die Teiglinge mit einem Nudelholz etwa 0,5 cm dünn und etwas länglich ausrollen. Danach die länglichen Teigplatten mit der rechten Hand von oben nach unten einrollen, dabei mit der linken Hand unten halten und leicht nach unten ziehen, sodass der Teig immer schmaler wird. Es bilden sich die typischen Schichten („Laugen“) – in der Mitte wird der Teig durch das Einrollen höher, außen niedriger. Die Kipferl-Rollen anschließend an den Seiten nach innen beugen, um die traditionelle Kipferl-Form zu erhalten und die Kipferl nochmal ein paar Minuten rasten lassen.

5. Zum Schluss die Wiener Frühstückskipferl im Rohr bei 220° C Umluft zirka 13-15 Minuten backen, anschließend herausnehmen und mit Butter und Marillenmarmelade genießen.