

Mohnflesserl

1 kg Mehl

5 dag Butter zerlassen

Zucker

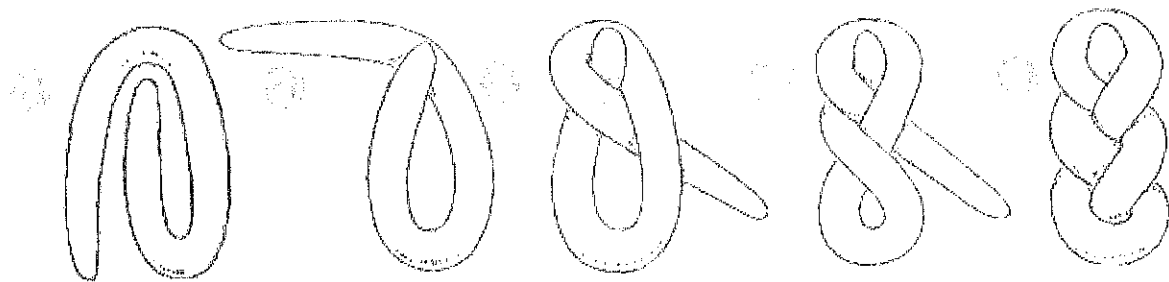
2 Pk. Trockenhefe oder 1 frischer Germ

2 dag Salz

600 ml Milch lauwarm

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gut verkneten. Den Teig abgedeckt ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Dann den Teig nochmal gut durchkneten. Ein Stück abschneiden und eine ca. 40 cm lange Rolle formen. Diese dann wie in den Bildern gezeigt zu Flesserl verarbeiten. Das Gebäck auf ein Blech legen mit Wasser betreiben und mit Mohn und Salz bestreuen. Nochmal gehen lassen (bis sie fast doppelt so groß sind) und dann bei 200° etwa eine halbe Stunde backen. Während der Backzeit öfters mit Wasser bespritzen.



1. Rollen Sie den Teig auf eine Länge von etwa 45 cm aus.
2. Formen Sie mit 2/3 des Teiges eine Schlaufe und drücken Sie diese fest.
3. Ziehen Sie den oberen Strang durch die Schlaufe.
4. Drehen Sie die Schlaufe von links nach rechts um.
5. Ziehen Sie den freien Strang nun von oben in die verbliebene Schlaufe und drücken Sie ihn fest.