

# Steirerbua

à la Christopher Lang

12 Stück

## Zutaten:

400 g Weizenmehl Type 480  
100 g Roggenmehl Type 960  
300 g Wasser  
50 g Kürbiskernöl  
15 g Hefe  
10 g Salz  
100 g Kürbiskerne, gehackt  
50 g Speckwürferl (optional)  
Kürbiskerne



- ✚ Mehl, Wasser, Kürbiskernöl, Hefe, Salz und die gehackten Kürbiskerne zusammen zu einem glatten Teig kneten.
- ✚ Den fertigen Teig zugedeckt für 30 Minuten rasten lassen.
- ✚ Darauf wird der Teig in 80 g schwere Stücke geteilt & rundgeformt.
- ✚ Die Teigkugeln wieder für 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- ✚ Danach werden die Teigkugeln mit Wasser bestrichen, in Kürbiskerne getunkt und auf ein Backblech mit Papier gegeben.
- ✚ Die Teigkugeln erneut zugedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
- ✚ Den Ofen auf 260 °C vorheizen (Ober- & Unterhitze) und ganz unten ein leeres Blech hineinstellen.
- ✚ Die gegarten Steirerbuam in den Ofen geben, in das leere Blech ca. 200 g Wasser schütten und die Ofentür sofort schließen.
- ✚ Darauf die Ofentemperatur auf 240 °C reduzieren und die Steirerbuam für etwa 15 Minuten backen.
- ✚ Die Steirerbuam müssen unbedingt mit Wasserdampf gebacken werden, da sie sonst nicht schön aufgehen und trocken werden.
- ✚ Auskühlen lassen und genießen!