

DUNKLES HANDGEBÄCK

WEIZENTEIG MIT FERMENTIERTEM WEIZENMEHL FÜR EXTRA SAFTIGES HANDGEBÄCK



STÜCK

24 à 60 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

12 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - POOLISH

150 g Weizenmehl 700/550
150 g Wasser 15 °C
1 g Backhefe

HAUPTTEIG

600 g Weizenmehl 700/550
250 g Fermentiertes Weizenmehl
500 g Wasser (16-18 °C)
20 g Butter
20 g Salz
30 g Backhefe
10 g aktives Backmalz

1. WEIZENVORTEIG

Für das Weizenpoolish alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Wasser in eine Schüssel geben, Weizenpoolish, Weizenmehl, Salz, Malz, Butter und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.

Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26 °C. Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufarbeitung

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60 g schwere Stücke teilen, rundschleifen und zugedeckt für 20 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge leicht flachdrücken und zu Strängen rollen. In Roggenmehl 500 wälzen, zu Knöpfen flechten und für 25-35 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Haben die Teiglinge ihr Volumen sichtlich vergrößert, werden sie auf Backpapier gesetzt und mit Wasser abgesprüht.

Backen

Das Backrohr gemeinsam mit einem Backstein oder umgedrehten Backblech auf 230 °C aufheizen. Das Backpapier mit den Knöpfen auf die heiße Backoberfläche gleiten lassen und sofort beschwaden. Das Gebäck ca. 16-18 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp:

Aus diesem Teig können natürlich auch andere Handgebäcke geformt werden, beispielsweise Handsemmeln, Mohnflesserl, Kipferl oder geschlagene Bäckerweckerl.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24-28 °C



Teigruhe 45 min



Backtemperatur 230 °C



Backdauer 15-18 min