

# MEDITERRANE WECKERL

KNUSPRIGES WEIZENKLEINGEBÄCK MIT OLIVENÖL UND HARTWEIZENMEHL



## STÜCK

10 à 100g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

14 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENSAUERTEIG

160g Weizenmehl 700

160g Wasser 35°C

10g Anstellgut

### HAUPTTEIG

240g Wasser (22-24°C)  
reifer Sauerteig

280g Weizenmehl 700

110g Hartweizenmehl

6g Backhefe

6g Malzcuveé

16g Olivenöl

12g Salz

## 1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 10-12h reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser in eine Schüssel geben, Sauerteig, Mehle, Hefe und Malz zufügen und für 1-2 Minuten langsam mischen und für 30 Minuten ohne Salz und Öl rasten lassen. In dieser Teigast, Autolyse genannt, können die Mehlbestandteile gut aufquellen und dadurch die Mischintensität verringert und die Mischzeit verkürzt werden. Nach der Autolyse den Teig 8 Minuten langsam kneten, Salz und Öl hinzufügen und etwas schneller vollständig ausmischen. Der Teig soll eine glatte Oberfläche haben, sich gut vom Schüsselrand lösen und eine Temperatur ca. 24-26°C haben.

Den fertigen Teig in eine mit Olivenöl ausgeölte Wanne geben und 60 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

## Aufbereitung

Den reifen Teig auf eine mit Hartweizenmehl gestäubte Arbeitsfläche geben und in 10 etwas größere und 10 etwas kleinere Stücke teilen. Die größeren Teiglinge mit etwas Olivenöl bestreichen, die kleineren Teiglinge darauf legen und beide zusammen vorsichtig zu Weckerl formen. Diese auf ein bemehltes Tuch mit Schluss nach unten für 20 Minuten zur Gare stellen. Haben die Weckerl die gewünschte Gare erreicht, werden sie umgedreht und mit dem Schluss nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gesetzt.

## Backen

In das auf 235° C vorgeheizte Backrohr schieben und mit Schwaden ca. 18 Minuten backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

**Tipp:** Schwaden bezeichnet den Wasserdampf, der am Anfang des Backprozesses im Ofen erzeugt wird und ist für das Volumen, den Glanz und die Kruste besonders wichtig. Um diesen zu erzeugen, kann man zum Beispiel zu Beginn des Backens 3-4 zerstoßene Eiswürfel auf den Boden des Backrohrs legen. Die fertigen Weckerl auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26°C



Teigruhe 60 min



Backtemperatur 235°C



Backdauer 17-19 min