KRUSTE & KRUME

SAUERTEIGGEBÄCK

KNUSPRIG-LUFTIGE SAUERTEIGWECKERL OHNE HEFE

STÜCK	ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT	ZEIT AM BACKTAG	SCHWIERIGKEITSGRAD
18 à 100 g	~12 Stunden	~1 Stunde	1 / 3

ZUTATEN

HAUPTTEIG

800 g	Weizenmehl 700
150 g	Weizenvollkornmehl
50 g	Roggenmehl 960
760 g	Wasser (20°C)
20 g	Salz
20 g	Pflanzenöl
20 g	Sauerteiganstellgut (aus dem Kühlschrank)

Hard Facts Hauptteig

Teigtemperatur	22-24 °C
Teigruhe	~8-12 Stunden
Backtemperatur	240°C
Backdauer	14-20 min

HAUPTTEIG

Bis auf das Salz alle Zutaten in einer Knetschüssel verrühren und zugedeckt 30-45 Minuten stehen lassen.

Danach das Salz hinzufügen und den Teig 8-10 Minuten etwas schneller mischen, bis er sich von der Schüsselwand löst, glatt und glänzend ist, er sollte eine Teigtemperatur von 22°C bis 26°C haben. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und nach ca. 2-3 Stunden einmal falten. Nun reift der Teig ca. 8-12 Stunden bei Raumtemperatur.

Dabei ist zu beachten, dass, je wärmer der Teig und die Raumtemperatur sind, desto kürzer die Teigreife ist.

AUFARBEITUNG

Ein Bäckerleinen mit Mehl stauben, die Oberfläche des Teiges bemehlen und den Teig vorsichtig aus der Teigwanne auf die Arbeitsfläche stürzen. Den Teig etwas bemehlen und nun rautenförmige Teigstücke zu je ca. 100g abstechen, mit etwas Roggenmehl vorsichtig zu spitzen Weckerl einfalten und mit den Schluss nach unten auf das bemehlte Bäckerleinen legen. Die Teiglinge 20-40 Minuten rasten lassen.

BACKEN

Den Ofen mit Backstein oder Backblech in der Zwischenzeit auf 240°C vorheizen. Die Teiglinge umdrehen und mit dem Schluss nach oben mit viel Schwaden ca. 14-20 Minuten backen. Für den Glanz sofort nach dem Backen mit Wasser absprühen.