

BÄRLAUCH GEBÄCK

FRÜHLINGS-GEBÄCK: AROMATISCHES HANDGEBÄCK MIT FRISCHEM BÄRLAUCH



STÜCK

16 à 60 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

100 g Roggenmehl 960/1150
100 g Wasser 35 °C
10 g Anstellgut

HAUPTTEIG

465 g Weizenmehl 700/550
100 g Roggenmehl 960/1150
365 g Wasser 25 °C
45 g Altbrot
20 g Backhefe
7 g Aktives Malz
13 g Salz
20 g Olivenöl
50 g Bärlauch

Etwas Öl zum Abstreichen der Teiglinge

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Roggensauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 10 - 15 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Das Altbrot in dem Wasser für 15 Minuten einweichen und anschließend pürieren. Nun mit dem reifen Sauerteig und allen weiteren Zutaten in die Knetschüssel geben, 6 Minuten langsam mischen und weitere 3 Minuten etwas schneller auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26 - 28 °C. Den Bärlauch klein schneiden und für etwa 30 Sekunden auf langsamster Stufe unter den fertigen Teig mischen.

Den Teig dann 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt rasten lassen.

Aufarbeitung

Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und in 16 gleich große Stücke zu 80 g teilen. Die Teiglinge rundschleifen, auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für rund 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die entspannten Teiglinge nun mit der glatten Oberseite in etwas Weizenmehl oder Roggenmehl 500 tauchen. Mit den Griff eines Kochlöffels oder einem Esstäbchen kreuzweise eindrücken. Beim Runterdrücken das Stäbchen leicht drehen, um Spannung im Teigling zu erzeugen.

Mit der eingedrückten Seite nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch oder Brett legen und zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Backen

Das Backrohr mit einem Backstein oder umgedrehten Backblech auf 230 °C vorheizen. Die Teiglinge umgedreht auf ein Backpaier setzen und leicht mit Öl abstreichen. Mit einer Backschaufel auf die heiße Backoberfläche schieben und sofort beschwaden. Für 16 - 18 Minuten goldbraun backen. Danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26 - 28 °C



Teigruhe 30 Minuten



Backtemperatur 230 °C



Backdauer 16 - 18 Minuten