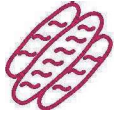


WEIZENWECKERL MIT SAUERTEIG

AUSSEN RESCH, INNEN SAFTIG UND DURCH DEN SAUERTEIG BESONDERS AROMATISCH



STÜCK

5 à 100g



ZUBEREITUNGSZEITGESAMT

13 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

20g	Roggenvollkornmehl
20g	Roggenmehl 960
40g	Wasser 35°C
5g	Anstellgut

HAUPTTEIG

150g	Wasser (22-24°C) reifer Sauerteig
30g	Roggenvollkornmehl
205g	Weizenmehl 700
8g	Backhefe
8g	Karamellmalz
6g	Salz
6g	Butter

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27°C



Teigruhe 30-35 min



Backtemperatur 230°C



Backdauer 17-19 min

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt an einem warmen Patz (24-27°C) für 13-15h reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser in eine Schüssel geben, Sauerteig, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl, Hefe, Salz, Karamellmalz und Butter zufügen. 4 Minuten langsam mischen, dann 4 Minuten schnell auskneten. Der Teig soll eine glatte Oberfläche haben und sich vom Schüsselrand lösen. Die ideale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 25-27 °C Den Teig dann 35 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 100 g Stücke teilen, zu runden Teiglingen schleifen und abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen.

Dann zu Weckerl formen, mit Schluss nach unten 15 Minuten zur Gare stellen. Nach der Gare die Weckerl umgedreht (mit Schluss nach oben) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backen

In das auf 230° 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 Eiswürfel auf den Boden des Backrohrs legen.