

MÜSLIWECKERL

SÄTTIGENDES FRÜHSTÜCKSGEBÄCK MIT VIEL AROMA UND DEM EXTRA CRUNCH



STÜCK

20 à 100g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

15 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

200g Roggenvollkornmehl
200g Wasser
20g Anstellgut

BRÜHSTÜCK

65g Mandeln
65g Haferflocken
65g Buchweizen
65g Kürbiskerne
260g Wasser (kochend)

HAUPTTEIG

500g Weizenmehl 700 / 550
300g Weizenvollkornmehl
340g Wasser
10g aktives Backmalz
23g Salz
30g Backhefe
50g Butter
50g Honig
100g Rosinen/ Trockenfrüchte
zur Aufarbeitung: etwas Zucker

1. ROGGENSAUERTEIG

Für den Roggensauerteig Mehl, Wasser und Anstellgut in einer Schüssel gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 12 - 16 Stunden reifen lassen.

2. RÖSTSTÜCK

Die trockenen Zutaten in einer Pfanne vorsichtig rösten, bis sie leicht gebräunt sind und aromatisch duften. In eine hitzefeste Schüssel geben und mit dem heißen Wasser überbrühen. Mindestens 3 Stunden stehen lassen, gerne auch über Nacht.

3. HAUPTTEIG

Den Sauerteig mit allen Zutaten für den Hauptteig, bis auf das Brühstück und die Rosinen in die Knetschüssel geben, 8 Minuten langsam mischen und weitere 3 Minuten etwas schneller auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 10 Minuten geknetet werden. Danach das Brühstück und die Rosinen hinzugeben und vorsichtig ausmischen, auf langsamster Stufe für 2-3 Minuten. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26 - 28 °C. Den Teig dann 30 -40 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt rasten lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben, in 20 gleich große Stücke zu 100 g teilen und zu Wecker formen. Mit Wasser absprühen oder über ein sauberes, nass gemachtes Geschirrtuch rollen, sodass sie von allen Seiten mit Wasser benetzt sind. Die glatte Seite der Weckerl in die Haferflockenmischung tauchen. Mit einem scharfen Messer an der Oberseite längs einschneiden und nun mit dem Schnitt nach unten auf ein Backpapier setzen und für 30 - 45 Minuten zugedeckt rasten lassen.

BACKEN

Das Backrohr mit einem Backstein oder umgedrehten Backblech auf 220 °C vorheizen. Die Teiglinge nun umdrehen, 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 30-40 Minuten



Backtemperatur 220°C



Backdauer 16-18 Minuten