

WACHAUER LABERL

NATÜRLICH NICHT DAS GUT GEHÜTETE FAMILIENREZEPT – ABER UNSERE INTERPRETATION DAVON



STÜCK

25 à 60g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG

300g Weizenmehl 700
190g Wasser (24-28°C)
1g Backhefe

HAUPTTEIG

700g Weizenmehl 700
Weizenvorteig
400ml Wasser (18-20°C)
20g Salz
15g Backhefe
8g aktives Gerstenmalz

1. WEIZENVORTEIG

Für das Weizenvorteig Mehl, Wasser und Backhefe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur für 12h stehen lassen. Statt der Backhefe könnten auch 30g eines reifen Laberlteiges verwendet werden. Dieser kann im Kühlschrank in einem verschlossenen Glas für 3-4 Tage aufbewahrt werden.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser in eine Schüssel geben, Weizenvorteig, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen und eine glatte Oberfläche bekommen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26-28°C. Den Teig dann für 50 Minuten bei Raumtemperatur gut zugedeckt ruhen lassen. Während dieser Teigruhe den Teig einmal zusammenstoßen.

Aufbereitung

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60g schwere Stücke teilen, rundscheifen und abgedeckt für 20 Minuten rasten lassen. Nun die Teiglinge in Roggenmehl 500 tauchen und auf einem Bäckertuch oder auf der Rückseite eines Backsimperls schleifen. Der Schluss sollte beim schleifen noch etwas offen bleiben. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf ein leicht bemehltes Bäckertuch setzen und für 20-40 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Die Teiglinge sollten während dieser Stückgare nicht zu sehr auskühlen.

Backen

Die fertig aufgegangenen Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Wasser absprühen und im Ofen mit viel Schwaden bei 230°C für 16-18 Minuten backen. Mit dem Schwaden bezeichnet man in der Bäckerei den Wasserdampf zu Beginn der Backphase. In dieser Zeit hält der Schwaden die Kruste des Gebäcks elastisch, die Teiglinge können noch gut aufgehen und es kann sich eine zarte Kruste mit schönem Glanz und guter Farbe entwickeln. Um diesen zu erhalten, direkt nach dem Einschieben des Bleches einfach 100ml heißes Wasser auf ein vorher am Boden aufgeheiztes Blech gießen und die Ofentüre sofort schließen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 26-28°C



Teigruhe 50 min



Backtemperatur 230°C



Backdauer 16-18min