

WEIZENTEIG FÜR HANDGEBÄCK

FÜR RESCHE SALZSTANGERL UND KIPFERL



STÜCK

15 à 60g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

14 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - POOLISH

80g Weizenmehl Type 700
80g Vollmilch (18-20°C)
1g Backhefe

HAUPTTEIG

420g Weizenmehl Type 700
170ml Wasser (16-18°C)
50ml Vollmilch
10g Salz
10g Butter
12g Backhefe
4g aktives Gerstenmalz

1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Weizenpoolish alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 3 Stunden aufgehen und weitere 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

2.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser und Vollmilch in eine Schüssel geben, Weizenpoolish, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz, Butter, und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen, dann 5 Minuten schnell auskneten. Der Teig soll eine glatte Oberfläche haben und sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26°C. Den Teig dann 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60 g Stücke teilen, zu runden Teiglingen schleifen und abgedeckt 15-20 Minuten entspannen lassen.

Die Teiglinge nun mit einem Rollholz zu ovalen Teiglingen ausrollen und zu gewickelten Salzstangerl formen. Diese dann mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und für 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Die fertig gegarten Salzstangerl mit Wasser abstreichen, einer Salz-Kümmel - Mischung bestreuen und sofort backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-27°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 250-240°C



Backdauer 13-15 min

Backen

In das auf 250° C vorgeheizte Backrohr schieben und mit viel Schwaden für ca. 13-15 Minuten backen. Nach 3 Minuten die Backtemperatur auf 240°C reduzieren. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.