

Schusterloaberl

Vorteig:

- 200g Salzburger Landmehl Weizenmehl Type 700
- 200g Wasser
- 2g Germ frisch

Für den Poolish die Zutaten gut vermengen und 12-36 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Hauptteig:

- 400g aufgegangener Vorteig
- 250g Salzburger Landmehl Weizenmehl Type 700
- 100g Anstellgut Roggensauerteig
- 75g kaltes Wasser
- 12g Salz
- 10g Backmalz
- 5g Germ frisch
- 5g Brotgewürz
- Kümmel zum Bestreuen

Für den Hauptteig die Germ im Wasser auflösen und mit dem reifen Poolish und den übrigen Zutaten gut verkneten und 45 min reifen lassen.

Anschließend den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in 9 Stücke teilen, rund schleifen und mit dem Schluss nach unten noch einmal eine Stunde ruhen lassen.

Dann mit dem Schluss nach oben aufs Backblech, mit Wasser besprühen und mit Kümmel bestreut bei 235°C 16-18 min mit Dampf backen.

TIPP:

Dieses Rezept ist gut geeignet um überschüssiges Sauerteig Anstellgut zu verwerten. Durch die Zugabe des Anstellgut werden die Brötchen sehr saftig und bleiben länger frisch.