

# VINTSCHGERL

BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

---

## Zutaten:

### Sauerteig Vorteig:

180g Roggenmehl Type 960  
180g Wasser  
10g Sauerteig

### Hauptteig:

370g reifer Sauerteig (Vorteig)  
420g Roggenmehl Type 960  
150g Dinkelmehl Type 700  
500g Wasser  
20g Salz  
10g Brotgewürz geschrotet  
1TL Schabzigerklee

## So wird's gemacht:

1. Vorteig anrühren und zugedeckt 20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen
2. Am nächsten Tag den Vorteig mit den restlichen Zutaten gut verrühren (der Teig ist sehr weich) und 30 min ruhen lassen
3. Nach der Rastzeit den weichen Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben
4. Mit 2 Teigkarten in Portionen aufteilen, aufs Backblech legen und gut bemehlen
5. Nochmal 30 min ruhen lassen
6. Währenddessen das Backrohr auf 250°C vorheizen
7. Backblech ins Rohr, gleich auf 230°C zurückschalten und ca. 20 min backen

*TIPP: Eine ofenfeste Schale mit Wasser ins Backrohr stellen oder die Dampffunktion verwenden*