

WACHAUER/ SALZWECKERL

FÜR 10 STÜCK

BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN

Zutaten:

für den Sauerteig:

100g Salzburger Landmehl
Roggenmehl
100ml Wasser lauwarm
10g Roggensauer getrocknet

Für den Hauptteig

200g reifer Sauerteig
350g Salzburger Landmehl Weizenmehl
80g Salzburger Landmehl Roggenmehl
15g Salz
15g Bio Backmalz
15g Germ
250g Wasser lauwarm
5g Brotgewürz

So wird´s gemacht:

Sauerteig: Roggensauer in Wasser auflösen, mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 20 Stunden reifen lassen. Bei Bedarf können nach den 20 Stunden 10g Sauer abgenommen werden, als „Anstellgut“ für den nächsten Sauerteig. Im Schraubglas im Kühlschrank 2 Wochen haltbar.

1. Für den Hauptteig alle Zutaten einwiegen und für 10 Minuten kneten.
2. Den Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen
3. Teig in 90g Stücke auswiegen, es sollten 10 Stk. werden und wieder 30 Minuten rasten lassen
4. Jetzt die Teiglinge mit Roggenmehl schleifen und mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech mit Papier legen
5. Für 45 Minuten zugedeckt gehen lassen und währenddessen den Backofen auf 250°C vorheizen
6. Wachauer umdrehen nochmals 15 Minuten gehen lassen. Leicht mit Wasser besprühen, mit Brezensalz bestreuen
7. In den Backofen schieben, Dampf erzeugen, auf 240°C zurückschalten und 15 Minuten backen.

TIPP: Wer keinen Dampfbackofen hat, einfach eine hitzebeständige Schale (oder ein zweites Backblech) aufheizen. Sobald das Gebäck ins Backrohr kommt, Schale mit Wasser füllen, Ofen schließen und nicht mehr öffnen.