

VINSCHGERL MIT VORTEIG

Das Südtiroler Roggenweckerl mit Schabzigerklee, 2 Bleche, ca. 16-20 Stück

<p>VORTEIG</p> <p>220 g Roggen(voll)kornmehl 250 g Wasser 30 Grad 1 g Frischhefe</p>	<p>Alles gut vermengen und 10-12 Stunden bei Raumtemperatur.</p>
<p>HAUPTTEIG</p> <p>Vorteig 280 g Weizenmehl 700 (550) 500 g Roggenmehl 960 (997) 650 g Wasser (35 Grad) 20 g Salz 15 g Frischhefe 10 g Zucker oder Honig 2 EL Anstellgut Roggen oder 15 g Essig 6 g Schabzigerklee 5 g Fenchel zerstoßen oder gem. 5 g Kümmel zerstoßen</p>	<p>Teigtemperatur 28 Grad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einen weichen Teig machen. 30 Min. ruhen lassen • auf die gut bemehlte Fläche kippen • mit bemehlten Händen ca. 20 Teiglinge zu 80-100 g mit der Karte abstechen, schonend rund schieben und paarweise auf Backpapier setzen. • 40-60 Min. Gare (nicht zugedeckt) bei Raumtemperatur. Es entstehen Oberflächenrisse und die Teiglinge laufen etwas auseinander. • Bei 250 Grad in den Ofen. Leicht dampfen. Nach 10 Min. Dampf ablassen und auf 220 Grad ca. 25 Min. backen.

Rezept von Helga

Triebmittel: Hefe, ASTG
 Stockgare: 30 Min.
 Stückgare: 40-60 Min.
 Am Backtag: 2 Stunden

