

terra o.-Weckerl mit Sauerteig

Beim Backen mit Sauerteig muss man natürlich mehr Zeit einplanen, aber es lohnt sich auf jeden Fall, denn das Ergebnis sind saftige und luftige Weckerl, die lange halten.

VORTEIG:

50 g Roggenmehl
50 g Wasser
Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank

TEIG:

300 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
100 g Sauerteig
10 g Weintraubenkerngewürz Rosmarin
10 g Brotgewürz
10 g Salz
230 ml lauwarmes Wasser
100 ml terra o.



ZUBEREITUNG:

VORTAG:

Vortag:

90 g Roggenmehl und 90g Wasser mit dem Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank vermischen und zudecken. 6-8 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen. (150 g vom Sauerteig wegnehmen und bis zum nächsten Mal in den Kühlschrank stellen)

BACKTAG:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten lang zu einem weichen Teig verkneten und den Teig 6 Stunden zugedeckt gehen lassen. Zu einem Laib formen und jeweils 60g Teile runterschneiden und zu Kugeln formen und auf ein bemehltes Backblech geben und noch eine halbe Stunde gehen lassen.

Achtung, der Teig ist sehr klebrig, daher empfehle ich, die Hände gut einzumehlen. Backofen auf 250 Grad Heißluft vorheizen. Die Weckerl mit Wasser ansprühen und mit Roggenmehl bestreuen, im vorgeheizten Backofen für cirka 35 Minuten backen (auf die Farbe achten). Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 Grad reduzieren.

Mit einem Glas Rotwein, einem guten Olivenöl und meinem Rosmarin-Weintraubenkerngewürz genießen!

ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!

Silvia Heinrich