

Altbrotweckle

Teig:

Brühstück

160 g Wasser (kochend)
25 g Roggenvollkornmehl
25 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
16 g Salz

Hauptteig:

Brühstück
700 g Dinkelmehl 630
60 g Dinkelvollkornmehl
75 g Livieto-Madre aus dem Kühlschrank
1 Tl Malzmehl
3 g Frischhefe
200 g Wasser
200 g Buttermilch
20 g Butter



Tipp: Falls keine Livieto Madre vorhanden, einfach weglassen und 2 g mehr Hefe in den Teig geben!

Zubereitung:

Roggenmehl, Salz und Altbrot mit dem kochenden Wasser verrühren. Mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Das Brühstück mit den restlichen Zutaten des Hauptteiges (außer der Butter) zu einem glatten Teig verkneten. (Thermomix: 3,5 min. Teigknetstufe). Danach die Butter zufügen und nochmals 1 min. unterkneten.

Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel geben und 2 h bei Raumtemperatur anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Danach 10 h oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen den Teig vorsichtig auf die leicht mit Roggenvollkornmehl bestreute Teigunterlage geben und etwas langziehen (aufpassen, dass nicht zu viel Luft aus dem Teig gedrückt wird). Mit dem Nylonmesser gleich große Teigstücke abschneiden, befeuchten und mit Saaten oder Mehl bestreuen oder vorsichtig Lauge aufpinseln. Auf den Zauberstein legen und abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Brötchen einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben und in ca. 20-25 min. fertigbacken, dabei den Ofen auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel, Zauberstein, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN