



Roggen Dinkel Weckerl

Zutaten:

Vorteig:

- 150 g Roggenmehl Typ 960 / Deutschland Type 997+1150
- 150 g Wasser
- 8 g frische Germ (Hefe)

Hauptteig:

- Vorteig +
- 350 Dinkelmehl Type D 700 / Deutschland Type 630
- 180 g Wasser
- 15 g Backmalz (alternativ 1 EL Honig)
- 11 g Salz
- 15 g Brotgewürz - oder Gewürze eurer Wahl

Zubereitung:

Am Vortag bereitet man den Vorteig wie folgt zu: Die Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Kochlöffel zu einem Teig verrühren. Luftdicht verschließen und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag alle anderen Zutaten zum Vorteig gehen, zu einem geschmeidigen Teig kneten bis er sich vom Schüsselrand löst und nochmal ca. 1 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen, dabei ein leeres Blech auf die unterste Schiene geben. (Oder ein feuerfestes Gefäß auf den Backrohrboden stellen)

Den Teig auf eine mit Dinkelmehl gut bestäubte Arbeitsplatte stürzen, mit Mehl bestäuben und die gewünschten Teigstücke abstechen. Meine hatten ca. 100 g. In die gewünschte Form bringen, nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Weckerl einschneiden, mit gefällt es am besten, wenn man sie längs einschneidet und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Blech auf die mittlere Schiene des Backofens einschieben und auf das mitaufgeheizte Backblech ein bisschen kochendes Wasser gießen, Türe schließen und auf 220°C herunterschalten. Nach 10 Minuten die Backrohtüre öffnen und den Dampf ablassen. Sollte noch Wasser in der Schüssel oder am Blech sein, dieses bitte entfernen. Ca. 20 - 22 Minuten backen. Die Backzeit hängt natürlich davon ab wie groß ihr eure Weckerl macht. Sie sollen hohl klingen, wenn ihr auf die Unterseite klopft.

Auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at