

Vinschgerl – Südtiroler Roggen Weggerl

Vorteig

Das ist das allerbeste Brot für Speck und Salami, aber auch mit Butter allein himmlisch. Und das einzige Sauerteigbrot das vorbehaltlos von meinen Kindern akzeptiert wird. Das Rezept basiert mit winzigen Änderungen auf der Vorlage von "mannbackt". Endet zwar mit de, ist aber ein Tiroler. Und macht viel hübschere Fotos als ich ☺.

- 120 g reifer Sauerteigansatz (TA 100 = Wasser : Mehl =1:1)
- 250 g Roggenmehl 960 (österreichisch, Schweiz: helles Roggenmehl?)
- 250 g Wasser Raumtemperatur

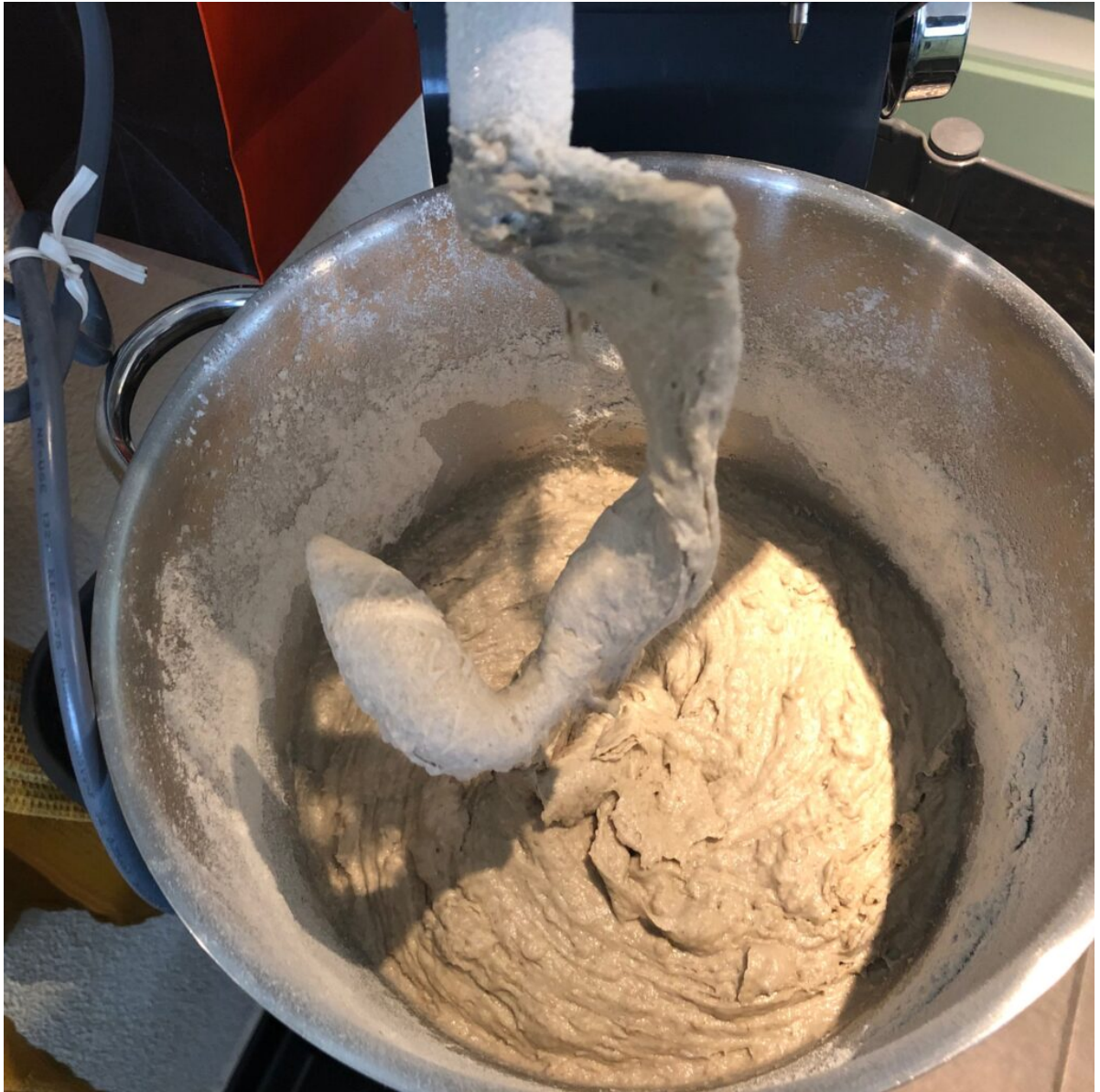
Alles gut miteinander verrühren und gut abdeckt ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen bis der Vorteig deutlich aufgegangen ist und eine blasige Struktur hat.

Hauptteig

- 350 g Roggenmehl 960
- 5 g Hefe
- 130 g Weissmehl
- 8 g grobes Brotgewürz (Fenchel/Anis/Koriander grob gemörsert)
- 2 g Brotklee (Schabziegerklee) !!! Das gibt den

typischen Geschmack.

- 15 g Salz
- 300 g Wasser









Die Zutaten mit dem Vorteig 10 Minuten mit dem Kneithaken kneten. Wenn der Sauerteig sehr aktiv ist oder man viel Zeit hat kann man die Hefe auch weglassen. Aber heute bin ich ein bisschen ungeduldig ☺. Den Teig dünn mit Roggenmehl bestäuben und bei Raumtemperatur gehen lassen (1h ca).

Wenn die Mehlschicht Risse zeigt den Teig auf einen bemehlten Arbeitstisch kippen und auch die Oberseite dünn mit Mehl bestäuben. Der Teig ist sehr weich, am besten mit nassen Teigwaren Stücke von ca. 70g abschneiden und ungefähr zu einem runden Weggerl zusammenschieben. Bei mir gibt das so 14-16

Stück. Diese auf 2 Backpapiere legen und gut mit Mehl bestäuben. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Im auf 250 ° vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen. Dann auf 230° reduzieren und 15-20 Minuten Fertigbacken. Die 2. Portion inzwischen kühl stellen damit sie nicht zu stark geht.