Vinschgerl

Vorbereitungszeit: ca. 16 Stunden am Backtag: ca. 1 Stunde Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Vorteig:

~75g Anstellgut 150g Wasser

150g Roggenmehl 1150

Hauptteig:

750g Wasser

20g Salz

300g Vorteig

450g Roggenmehl 1150

300g Weizenmehl 1050

3 TL Fenchel

3 TL Koriander

1 TL Kümmel

2 TL Schabzigerklee

1 TL Honig

- 1. Alle Zutaten für den Vorteig wiegen und mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse vermischen.
- 2. Den Vorteig vor dem Austrocknen geschützt ca. 8-12 Stunden bei Raumtemperatur (18-20 °C) ruhen lassen.
- 3. Vom Vorteig die Menge des Anstellgutes entnehmen und für das nächste Mal in einem sauberen Glas im Kühlschrank aufbewahren. Das ist das neue Anstellgut und sollte alle 7-10 Tage aufgefrischt werden.
- 4. Restliche Zutaten vom Hauptteig wiegen und zum Vorteig geben, diesen wiederum zu einer einheitlichen Masse vermischen.
- 5. Den relativ weichen Teig ca. 1-3 Stunden ruhen lassen.
- 6. Dann auf viel Roggenmehl abstechen, formen, auf Bleche legen und eine weitere Stunde im Backofen ohne Hitze ruhen lassen.
- 7. Bleche aus dem Ofen nehmen und auf 230°C Ober-/Unterhitze und Verdampfer vorheizen.
- 8. Bleche nacheinander bei 200°C ca. 25 Min backen, Verdampfer mit ca. 50ml heißem Wasser füllen.

Wichtig: Mehrere Bleche einzeln backen!

