

Laugengebäck

Langzeitführung

Zutaten für 20 Stück à 85 g:

Polish:

100 g	Weizenmehl T65
100 g	Wasser
1 g	Hefe (Erbsengröße)
1 g	Salz

Hauptteig:

202 g	Polish
900 g	Weizenmehl T65
20 g	Salz
10 g	Hefe
30 g	Backmalz
30 g	Butter
30 g	Anstellgut vom Roggen
100 g	Milch
ca. 390 g	Wasser

ca. 1.700 g Gesamtteig

Zubereitung:

Polish

Die Zutaten für das Polish miteinander vermengen und zunächst 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschließend für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Wenn das Polish fertig ist, die Zutaten für den Hauptteig vermengen und in der Teigknetmaschine kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig 15 – 20 Minuten ruhen lassen und nach der Teigruhe in 85 g Stücke abwiegen.

Formen Sie die Teiglinge nun zu einem Einstrangzopf oder zu einer Brezel und lassen Sie diese nochmals ca. 90 Minuten ruhen. Nach der Teigruhe kommen die geformten Zöpfe bzw. Brezeln für 12 – 15 Stunden bei ca. 4 °C in den Kühlschrank.

Nach der Ruhezeit im Kühlschrank belaugen und anhand nebenstehenden Temperaturen backen.



Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschießen
Backzeit: 12 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 12 – 15 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 12 – 15 Minuten