



# Laugengebäck mit Hefewasservorteig

Zutaten für 18 Stück à 90 g :

Hefewasservorteig:

150 g Weizenmehl 550

150 ml Aktives Hefewasser  
ohne Früchte

**Tipp:** Wie Sie Hefewasser  
ansetzen finden Sie in der  
Rubrik „Wissen“

Teig:

300 g Hefewasservorteig

850 g Weizenmehl 550

30 g Backmalz

20 g Salz

80 g Butter oder

Schweineschmalz

330-380 ml Wasser

---

ca. 1630 g Gesamtteig

## Zubereitung:

### 1. Tag: Herstellung Hefewasservorteig

Zuerst das Weizenmehl und Hefewasser miteinander vermischen und für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

### 2. Tag: Herstellung Teig

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 10 -12 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Die Teigkonsistenz sollte dem Gebäck angepasst werden: Brezelteig sollte etwas fester sein und Brötchenteig etwas weicher.

Nach 90 Minuten Ruhezeit den Teig abwiegen und die Portionen beliebig ausformen. Das Gebäck in die Gärbbox mit Einleger legen. Während der Ruhezeit sollte das Gebäck im Raum deutlich anspringen. Dies kann je nach Triebkraft des Hefewassers zwischen 2-5 Stunden dauern. Das Volumen sollte sich dabei vergrößern, aber nicht ganz verdoppeln. Hat die Volumenzunahme stattgefunden, kommen die Teiglinge für 12-15 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

### 3. Tag: Fertigstellung

Die Teiglinge nach der Reifezeit aus dem Kühlschrank nehmen und direkt belaugen. Anschließend auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen.

Backzeit 14-15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270° C,

Unterhitze 180° C.

Backzeit 14-15 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschießen.

Backzeit: 14-15 Minuten