



# Laugengebäck

## Langzeitführung

### Zutaten für 20 Stück:

#### Poolish:

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

#### Hauptteig:

- 202 g Poolish
- 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

---

1700 g Gesamtteig

### Zubereitung:

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

Wenn das Poolish fertig ist, die Zutaten für den Hauptteig vermengen und in der Teigknetmaschine 10-12 Minuten kneten.

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

Teigtemperatur: 23° C  
(23° C - Knetewärmung)  
x 3 - Mehltemperatur  
- Vorteigtemperatur  
= Schüttwassertemperatur



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.