



Tiroler Vinschgerl

Zutaten für 9 Stück:

Sauerteig:

- 240 g Champagner-Roggenmehl
- ca. 240 ml Wasser (40° C)
- 24 g Anstellgut (AG)

15 - 18 Stunden Ruhezeit

Hauptteig:

- 480 g Sauerteig (ohne AG)
- 360 g Champagner-Roggenmehl
- 400 g Baguettemehl T65
- ca. 540 ml Wasser
- 20 g Salz
- 10 g Hefe
- 5 g Brotgewürz
- 10 g Brotklee

1825 g Gesamtteig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Sauerteig miteinander vermengen und 15 -18 Stunden ruhen lassen. Das Mehl, Wasser, Salz, Hefe und die Gewürze mit dem Sauerteig 8 Minuten kräftig durchkneten, danach den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Mit bemehlten Händen runde Fladen von etwa 200 g formen und als Paar oder einzeln auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech setzen. Dabei muss man berechnen, dass der Teig beim Backen noch etwas auseinander laufen wird. Dann für etwa 40-50 Minuten gehen lassen und anschließend backen.



Im Holzbackofen:
Bei 300° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 300° C,
Unterhitze 200° C
Backzeit 10-15 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 260° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.