

Tartine mit Waldstaudenroggen.



VIVE LA TARTINE: SAUERTEIGBROT ZUM BELEGEN
REZEPT & FOTO VON @SWEETESTINTENTIONS



WWW.DIRNEDERMUEHLE.AT

IHR BRAUCHT FÜR DEN SAUERTEIG

40 g aktives Anstellgut
auf Roggenbasis
40 g Waldstaudenroggenmehl
40 g Wasser

FÜR DEN HAUPTTEIG

Sauerteig
100 g Waldstaudenroggen
485 g Weizenmehl W700
395 g Wasser
12 g Salz

SO GEHT'S

1_ Alle Sauerteigzutaten mischen und bei 28 Grad 4 Stunden bzw. bis kurz vor der Höchstreife arbeiten lassen. Die wesentliche Voraussetzung für das Gelingen ist ein möglichst aktives Anstellgut (das ist Bäckerlatein für einen auch als „Starterkultur“ bezeichneten Sauerteigrest, der zum Teigansetzen dient). Ist das Anstellgut schon etwas träge, muss es 2- bis 3 x aufgefrischt werden.

2_ Alle Zutaten für den Hauptteig außer Salz zusammen mit dem Sauerteig grob anmischen und 60 Minuten ruhen lassen. Dann das Salz einarbeiten. 6 Minuten kneten und wieder stehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Den Teig zwischendurch dreimal alle 30 Minuten auseinanderziehen und falten.

3_ Den Teigling in die gewünschte Form bringen. Mit dem Schluss nach oben mindestens 10 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

4_ Nach Ablauf der Gärzeit einen feuerfesten Topf bei 250 Grad im Backrohr aufheizen. Den Teigling stürzen, einschneiden und in den Topf geben. Die Temperatur auf 230 Grad reduzieren und die Tartine 20 Minuten lang bei geschlossenem Deckel anbacken. Dann den Deckel abnehmen. Die Temperatur auf 210 Grad weiter reduzieren und 30 Minuten fertig backen.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT

die Dirneder Mühle

TIPP

Die Alternative zum Backen im Topf besteht in Dampf aus einer Wasserschale im Backrohr. Die Wasserschale nach dem zwanzigminütigen Anbacken aus dem Ofen nehmen und vor dem Fertigbacken Dampf ablassen.

CA. 16 H
ZUBEREITUNGSZEIT
INKL. RUHEZEIT

CA. 50 MIN BACKZEIT