

Wachauer Laibchen



250 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl (universal)
10 g Salz
10 g Backmalz
8 g Kümmel (ganz)
15 g Schweineschmalz (flüssig)
265 ml Wasser (lauwarm)
21 g Germ (frisch, 1/2 Würfel)
90 g Natur-Sauerteig

1. Alle trockenen Zutaten vermengen.
2. Germ in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten vermengen und ca. 8 Minuten kneten. 1/4 Stunde zugedeckt gehen lassen.
3. Den Teig in 10 gleich große Teile teilen und zu runden Teiglingen schleifen (formen). In Roggenmehl wälzen.
4. Mit dem Schluss nach oben auf ein Blech legen und noch einmal ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
5. Das Backrohr auf 210 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß mit erwärmen. Reichlich Wasser in das Gefäß geben, damit genug Dampf im Rohr gebildet wird.
6. Die Wachauer Laibchen ca. 16 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die Wachauer Laibchen lassen sich auch sehr gut einfrieren.