

Wachauer



für 10 Wachauer Stk / 85g

Sauerteig:

5g Anstellgut
75g Roggenmehl Type/960
75g Wasser

Hauptteig:

155g reifer Sauerteig
350g Weizenmehl Type / 700
75g Roggenmehl Type / 960
12g Meersalz
15g Flüssigmalz
5g Hefe
250g Wasser

Sauerteig klumpenfrei verrühren und zugedeckt 12 Stunden an einen warmen Ort reifen lassen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Vorsicht: der Teig neigt durch seinen Roggenanteil sehr schnell zur Überknetung!)

Nach dem kneten den Teig abdecken und 30 Minuten entspannen lassen.

Nach der Ruhephase kann nun der Teig in 10 gleich große Stücke geteilt werden und weitere 20 Minuten zugedeckt rasten.

Nach der Teiglingsruhe kann man die Teigstücke auf einem Leinentuch durch Kreisförmige Bewegungen zu Wachauer schleifen.

Die geschliffene Seite der Wachauer in Roggenmehl legen und mit dem Schluss nach unten auf Leinentücher absetzen.

Zugedeckt mit Plastikfolie auf die Gare stellen. Bei 2/3 Gare die Wachauer umdrehen und fertig garen lassen.

Wie gewohnt mit Schwaden in den Ofen und rösch ausbacken.