Wurzelstangerl



Sauerteig-Baguettes ohne Hefe

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Quellstück

- 10 g Brot/Brötchen (1-2 Tage alt)
- 100 g Wasser

Teig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Dinkelvollkornmehl
- Quellstück
- 15 g Olivenöl
- 20 g Sauerteig

290 g Wasser
4 g Salz

Außerdem

Etwas Mehl und Hartweizengrieß

Zubereitung

1. Für das Quellstück das Altbrot zusammen im Wasser über Nacht im Kühlschrank einweichen lassen.
2. Alle Zutaten für den Teig vermischen. Eine Schüssel mit Olivenöl auspinseln, den Teig hineingeben und abdecken. Ich kann dafür Einmal-Duschhauben wärmstens empfehlen! Den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Während dieser Zeit, den Teig 2 -3 x mit feuchten Händen in der Schüssel dehnen und falten. Achtung, sollte die Zimmertemperatur höher als 22°C sein, kann sich die Gehzeit verkürzen!
3. Den Backofen mit einem Backblech auf 300°C vorheizen.
4. Ein weiteres Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Mehl und Hartweizengrieß auf einer Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf geben. Insgesamt drei etwa gleichgroße Teiglinge mit einer Teigkarte abstechen.
6. Jeden Teigling mit Mehl und Hartweizengrieß bestreuen, vorsichtig verdrehen und auf das Backblech legen.
7. Ohne weitere Gehzeit die Teiglinge auf dem Backblech direkt unter das Backblech im Backofen schieben, die Temperatur auf 250°C reduzieren. Für 10 Minuten backen. Danach das obere Blech entfernen und dafür unten in den Ofen eine feuerfeste Schüssel mit kalten Wasser oder Eiswürfeln stellen. Die Tür geschlossen halten und die Wurzelstangerl weitere 10-15 Minuten fertigbacken.
8. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.