

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Roggen-Sauerteig-Brot & Salzstangerl

Köche: Christoph Filipp

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Roggen-Sauerteig-Brot (1 Laib)

- 480 g Roggenmehl (Type 960)
- 430 g Sauerteig (Roggenmehl und Wasser im Verhältnis 1:1, 22 Stunden Reifezeit – alternativ: fertiger Sauerteig aus dem Reformhaus)
- 300 g Wasser (35° C)
- 20 g Salz
- 45 g Brotgewürz (Kümmel, Fenchelsamen und Korianderkörner fein gemahlen)
- 1 Simperl (Garkörbchen)

Für die Salzstangerl

- 850 g Weizenmehl
- 450 g Wasser
- 300 g Weizenvorteig (aus 150 g Wasser & 150 g Weizenmehl, am Vortag vermengen und rasten lassen)
- 20 g Salz
- 15 g frische Hefe
- eine Handvoll grobes Salz
- eine Handvoll Kümmel (ganz)

Zubereitung

1. Für das Roggen-Sauerteig-Brot das Roggenmehl mit dem Sauerteig, dem Wasser, dem Salz und dem Brotgewürz in eine Rührschüssel geben und mit einem Knethaken in der Küchenmaschine 12 Minuten lang ganz langsam zu einem Teig kneten. Diesen nun 30 Minuten ruhen lassen.

2. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem Laib formen. Den Brotlaib anschließend in ein bemehltes Simperl (Garkörbchen) legen und 1 Stunde darin rasten lassen. Danach herausnehmen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zuerst 10 Minuten bei 240° C Umluft und dann nochmal 1 Stunde bei 200° C Umluft im Rohr knusprig backen. Im Anschluss herausnehmen und genießen.

Tipp: Das noch warme Brot schmeckt am besten mit frischer Bauernbutter!

4. Für die Salzstangerl das Weizenmehl, das Wasser, den Weizenvorteig, das Salz und die Hefe in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zuerst 8 Minuten langsam und danach 5 Minuten schnell kneten. Den Teig anschließend 1 Stunde rasten lassen.

5. Nach der ersten Ruhezeit den Teig in 80 g schwere Stücke teilen und diese weitere 8 Stunden bei 5° C rasten lassen.

6. Die Teig-Stücke danach auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz dünn zu kleinen Dreiecken mit dem Spitz nach unten ausrollen. Dann die Dreiecke mit den Händen mit leichtem Druck einrollen, sodass der Spitz vom Dreieck außen ist. Alle Stangerl etwas auseinanderziehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Wasser bestreichen und mit grobem Salz und Kümmel bestreuen.

7. Zum Schluss die Salzstangerl zuerst bei 240° C Umluft 10 Minuten im vorgeheizten Rohr backen. Dann die Temperatur auf 200° C reduzieren und weitere 4-5 Minuten backen. Die fertigen Salzstangerl aus dem Rohr nehmen und genießen.