Halbweisser Butterweggen mit Sauerteig

Das Züpfemehl enthält nebst Weizen ca. 10% Dinkel, das dunkle Bauernmehl ist den Ruchmehl ähnlich, mit einem Anteil Roggen und Dinkel ist es aber "chüschtiger". Beide Mehle stammen aus der Mühle Kleeb im Emmental.

Der erste Sauerteig schien mir auch nach 17 Stunden etwas flau und flüssig, darum habe ich ihm erneut Mehl und etwas Wasser zugegeben. Nach weiteren 10 Stunden war kräftig aufgegangen und zeigte viele grosse Blasen. Der Hauptteig wird mit der eher knapp angegebenen Flüssigkeitsmenge eher fest. Er ist während der Teigruhe auch nur minim aufgegangen. Der Ofentrieb war dann aber recht gut.

Dieser Butterweggen ist "chüschtiger" als die üblichen ganz hellen Weggen oder Zöpfe. Die Krumme ist auch etwas fester, aber trotzdem weich und von einer guten Feuchtigkeit. Er schmeckt mit Butter und Konfitüre bestrichen gut, aber er passt auch sehr gut zu würzigem Käse, Aufschnitt oder Trockenfleisch.

Zutaten

```
1. Sauerteig
50g    Züpfemehl
50g    Wasser
14g    Anstellgut


2. Sauerteig
60g    1. Sauerteig
60g    Züpfemehl
40g    Wasser


Hauptteig
```

	2. Sauerteig
150g	Züpfemehl
150g	Bauernmehl dunkel
200g	Milch
50g	flüssige Butter
8g	Salz

Glanz:	
1	Eigelb
1Tl	Puderzucker
1El	Milch

Zubereitung

Zutaten für den 1. Sauerteig mischen und zugedeckt bei 30° 17 Stunden reifen lassen.

Die Hälfte des 1. Sauerteiges mit den Zutaten für den 2. Sauerteig mischen und zugedeckt bei 30° 10 Stunden reifen lassen, danach nochmals für 5 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten für den Haupteig, aber ohne Salz mit der Maschine kurz vermischen bis das Mehl gut durchfeuchtet ist. 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Salz zugeben und auf langesamer Stufe verkneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Das dauerte 12 Minuten. Danach 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 4 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Nach 45 und 90 Minuten je 2 mal mit einem Teigspachtel dehnen und falten.

Abgedeckt 15 (-20) Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig halbieren und zu ovalen Laiben formen: Die Ecken und Ränder der Teiglinge ringsum unter den Teigling schieben und den Teigling mit den Händen nachformen. 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Eigelb, Puderzucker und Milch verquirlen und die Weggen damit einstreichen. Nach ca. 10 Minuten ein zweites Mal einstreichen.

Backofen mit Backstein (unterste Rille) auf 220° vorheizen. Es dauert mindestens eine halbe Stunde, bis auch der Backstein voll aufgeheizt ist.

Backstein etwas bemehlen und die Teiglinge darauf hieven. Mit einer Rasierklinge in Längsrichtung einmal tief einschneiden.

20 Minuten backen. Temperatur auf 170° zurückstellen und weitere 15 Minuten backen.