



Hartweizlinge

Es hätten Wurzelbrote werden sollen. Durch das schraubenförmige Verdrehen des Teiglings unmittelbar vor dem Einschiessen sollte die Kruste nach dem Backen eine wendelförmig Zeichnung besitzen. Das ist nur ansatzweise gelungen. Die aufgerissenen Stellen zeugen davon. Sie sollten auch eine sehr grossporige Krumme besitzen, auch das ist nur ansatzweise gelungen. Die Laibe hätten vielleicht etwas dünner geformt werden müssen. Jetzt sind es eben Hartweizlinge und keine Wurzelbrote.

Die Hartweizlinge sind von mildem Geschmack und besitzen eine sehr knusprige Kruste. Zwei der Stangen habe ich gleich nach dem Backen, noch ganz heiss, mit Olivenöl eingepinselt, das hat eine schöne, glänzende Kruste ergeben, die aber etwas an Knusprigkeit verloren hat.

Der Teig bestand zu 3/4teln Hartweizendunst (Semola di grano duro). Eben nicht so fein gemahlen wie Mehl. Vielleicht ein auch Grund, warum es nicht ganz gelungen ist. Hartweizen besitzt mehr Klebereiweisse (Gluten) als Weichweizen, ich hoffte, dass die Krumme dadurch grossporiger würde.

Im Geschmack waren die Stangen eher mild, fast ein bisschen neutral. Vielleicht könnte man auf dieser Grundlage ein feines Zwiebel- oder Olivenbrot machen.

Zutaten

Vorteig

50g Weizenweissmehl

50g Wasser

0,5 Frischhefe

Sauerteig:

50g Weizenruchmehl

50g Wasser

30g warm aufgefrischtes Anstellgut

Hauptteig

Vorteig

Sauerteig

50g Milch (3,5% Fett)

300g Hartweizendunst

100g Weizenweissmehl

3g Frischhefe

8g Olivenöl

10g Salz

200g Wasser

Zubereitung

Die Vorteigzutaten mischen und ca. 16 Stunden bei Raumtemperatur (20°) reifen lassen.

Sauerteigzutaten mischen, erst ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, danach ca. 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühler nehmen.

In meiner Küche wars nur 20° warm, darum habe ich Milch und Wasser in der Knetschüssel auf der Heizmatte während einer Stunde temperiert (Etwa 26-28°). Ebenso Vorteig und Sauerteig.

Zuerst die Hefe in das Milchwasser bröseln, dann alle andern Zutaten bis auf das Salz zugeben und auf langsamer Stufe ca. 5 Minuten kneten. Dabei das Salz zugeben. Danach ca. 12 bis 15 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Am Schluss sollte der Teig nicht mehr an der Schüsselwand kleben, weich und elastisch sein.

2 Stunden in einer Schüssel (auf Heizmatte) reifen lassen. Dabei zu Beginn alle 20 Minuten dehnen und falten (mit dem Teigspachtel). Insgesamt 4 mal. Die restlichen 40 Minuten den Teig ruhen lassen. In den Ruhephasen die Schüssel mit Bäckerleinen abdecken.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei Stücke teilen. Schonend zu länglichen Teiglingen formen und diese schraubenförmig verdrehen und sogleich auf den heissen Backstein legen. Überschüssiges Mehl abpinseln und in den Ofen schieben.

Bei 250°C fallend auf 200°C mit Dampf 25-30 Minuten backen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen und Wassergefäß entfernen.



Fertig gekneteter Teig.

