Butterweggen mit Sauerteig

Gebacken nach dem gleichen Rezept wie der Butterweggen mit Hefe, nur anstelle der Zuchthefe habe ich Sauerteig verwendet und den frisch gekneteten Teig 4 statt nur 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Weggen schmeckte fast gleich wie der Hefeweggen, ein bischen "dunkler" und kräftiger als die Variante mit Hefe. Die Krumme war weich, samtig und genug fest, um sich gut mit Butter bestreichen zu lassen.

Zutaten

```
Sauerteig
50g   Zopfmehl
50g   Wasser
12g   Anstellgut

Kochstück
130g  Milch
35g   Zopfmehl
6g    Salz

Hauptteig
Sauerteig
Kochstück
250g   Zopfmehl
3g     Zucker
50g    Milch
50g    Butter

Glanz
1      Eigelb
1      Schluck Milch
1Tl    Puderzucker
```

Zubereitung

Sauerteigzutaten verkneten und abgedeckt bei 30° auf der Heizmatte 12 Stunden reifen lassen.

Kochstück: Mehl und kalte Milch mit dem Schwingbesen vermischen, Salz zugeben und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stockt. Pfanne vom Herd ziehen und 2 Minuten weiterrühren. Sobald die Masse etwas ausgekühlt ist, für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Beim Aufkochen verkleistert die Mehlstärke und kann so mehr Milch aufnehmen, das führt zu einer feuchteren Krumme.

Haupteig
Alle Zutaten mit der Maschine kurz ankneten bis alles gut vermischt ist. 20 Minuten ruhen lassen (Autolyse). 15 Minuten auf der langsamsten Stufe kneten, bis sich der Teig ganz von der Schüsselwand löst. Es sollte ein weicher, eher fester Teig entstehen, der kaum klebrig ist.

4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur (21°) ruhen lassen. Nach einer, zwei und drei Stunden je einmal dehnen und falten.

In eine eingeölte Wanne legen und 14 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank reifen lassen.

Teig teilen und zu zwei länglichen Teiglingen formen. 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Eigelb, Milch und Puderzucker mit einer Gabel verquirlen und die Teiglinge einmal ca. 15 Minuten vor dem Backen damit bestreichen, ein zweites Mal kurz vor dem Backen.

Backofen mit Backstein auf 220° vorheizen.

Teiglinge auf den heissen Backstein legen und mit einer Rasierklinge je einmal längs und 3 Mal quer einschneiden. Auf der untersten Rille 15 Minuten bei 220° backen. Temperatur auf 160° zurückstellen und weitere 15 Minuten backen.

Teiglinge einschneiden: Ob bei sehr weichen oder auch festeren Teigen gelingt das Einschneiden am besten, wenn man dabei beherzt und mit Schwung zur Sache geht. Arbeitet man zu zögerlich, so reisst der Teig entlang des Schnittes leicht ein.

Bienehonig
usem Züri Oberland