

# Knusperweckerl

## Vorteig (Pâte fermentée)

- 250 g Weizenmehl 700
- 160 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 5 g Salz



## Hauptteig

- Vorteig
- 750 g Weizenmehl 700
- 50 g Roggenmehl 960
- 460 g Wasser
- 10 g Frischhefe
- 15 g Salz
- 20 g Schweineschmalz (alternativ: Butter)
- 10 g Backmalz
- Saaten zum Wälzen

Die Vorteigzutaten gut mit der Hand verkneten und 48 Stunden bei 4°C reifen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten.

90 Minuten Gare bei 24°C. Nach 30 und 60 Minuten falten.

16 Teiglinge abstechen und rundschleifen, anschließend großzügig in Saaten wälzen.

30 Minuten Gare mit Schluss nach oben im Bäckerleinen.

Mit Schluss nach unten auf Backpapier oder den Brotschießer setzen und über Kreuz tief einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 200°C 20 Minuten mit Dampf backen.