

Vinschgauer Paarl



Roggensauerteig

- 170 g Roggenmehl 950
- 150 g Wasser
- 30 g Anstellgut (Roggengrundsauerteig)

Hauptteig

- Sauerteig
- 400g Roggenmehl 950
- 150 g Weizenmehl 700
- 20 g Frischhefe
- 410 g Wasser
- 15 g Salz
- 10 g Kümmel
- 10 g Fenchel
- 1 Teel. Schabziegerklee

Die Sauerteigzutaten gut verrühren und 18-22 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Fenchel, Kümmel mit einem Mörser zerstoßen.

Sämtliche Zutaten des Hauptteiges 15 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Der Teig ist sehr weich

30 Minuten bei ca. 24°C abgedeckt ruhen lassen.

8 Teiglinge zu ca. 100 g abstechen, paarweise mit etwas Abstand auf Backpapier setzen, gut bemehlen und flach drücken.

Die Teiglinge 60 Minuten bei ca. 26°C reifen lassen. Wenn die Teiglingsoberfläche ein Netzwerk aus feinen Rissen zeigt, ist der optimale Reifegrad erreicht.

Bei 250°C fallend auf 220°C 30 Minuten mit Dampf backen.