

Rustikales Kleingebäck

Gesamtzeit **900 Min.** 900 Min. Vorbereitungszeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Roggensauerteig:

100 g Roggenmehl 960

100 g Wasser (30°C)

10 g Anstellgut

Hauptteig:

80 g Kikkoman natürlich
gebraute Bio-Sojasauce

185 g Wasser

reifer Sauerteig

250 g Weizenmehl 700

150 g Roggenmehl 960

10 g Backhefe

8 g Roggenmalz

5 g Brotgewürz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Roggensauerteig: Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und bei 24-28°C für 11-13h zugedeckt reifen lassen.

Schritt 2

Hauptteig: Für den Hauptteig, Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce und das Wasser in eine Schüssel geben, reifen Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Backhefe und Roggenmalz zufügen und 10 Minuten langsam mischen. Der Teig sollte nach dem Mischen eine glatte Oberfläche aufweisen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 28°C. Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Schritt 3

Aufbereitung: Den Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 85 g schwere Stücke teilen, zu runden Teiglingen schleifen und abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen. Dann zu Weckerl formen, mit Schluss nach unten 20 Minuten auf einem bemehlten Tuch zur Gare stellen. Nach der Gare die Weckerl umgedreht (mit Schluss nach oben) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Schritt 4

Backen: In das auf 230° C vorgeheizte Backrohr schieben und mit Schwaden ca. 15 Minuten

backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.