

10. Februar 2011

Wasserwecken alias Knauzenwecken (2. Versuch, mit Rezept)

Beim letzten Mal hatte ich das Rezept für die Wasserwecken noch zurückgehalten, weil ich hoffte, den Knauzen hinzubekommen. Leider war die Hoffnung größer als der Erfolg. Ich habe dieses Mal probiert, die Brötchen mit Schluss nach oben zu backen, aber auch das hat keinen Knauzen hervorgebracht. Vielleicht ist mein Ofen einfach zu feucht. Knauzenwecken brauchen eine sehr trockene Umgebung, in der die Teiglingshaut sofort verkrustet und an einer Stelle aufbricht, um den Knauzen herauszudrücken.

Trotz alledem bin ich geschmacklich und auch aus ästhetischer Sicht mit den Brötchen sehr zufrieden. Die Krume ist sehr feinporig, aber so weich und angenehm im Biss, dass ich sie allemal einem Luftbrötchen vorziehe.

Hier nun das Rezept. Vielleicht hat der ein oder andere von euch noch ein paar Tipps?

Hauptteig

- 200 g Dinkelmehl 1050
- 200 g Weizenmehl 550
- 260 g Wasser
- 20 g (Lein-) Öl
- 9 g Salz
- 9 g Hefe
- 200 g Wasser und 20 g Salz als Tauchbad

Alle Zutaten außer dem Salz 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf 2. Stufe kneten. Das Salz zufügen und weitere 10 Minuten kneten. Anschließend den Teig 18-20 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag den kalten Teig in 6 Teile teilen, grob zu einer rundlichen Form zusammenfalten und 30 Minuten mit Schluss nach oben auf bemehltem Leinen ruhen lassen.

Nun jeden Teigling mit den Fingern am Schluss greifen, mit der Teiglingsoberfläche in das Salzwasser tauchen, mit der nassen Seite nach unten sofort in eine Suppenkelle legen und mit dieser den Teigling auf den auf 250°C vorgeheizten Backstein transportieren. Die Salzseite muss nach oben zeigen.

Ohne Dampf bei größtmöglicher Hitze 20-25 Minuten backen. Dabei anfangs regelmäßig überschüssige Feuchte aus dem Ofen lassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde



www.brotbacken.de