

2. Juni 2011

## Auf der Walz – Tag 7: Hornberger Burgstangen

Weiter ging es von Obersulm nach Neckarzimmern, eine kleine Stadt direkt am Neckar. Meine Tageswanderung hat mich u.a. zur Burg Hornberg geführt, die auf einer von Weinreben bewachsenen Anhöhe über die Gegend hinausragt. Auf der Burg verweilte mehr als 40 Jahre lang der durch Goethe allseits bekannte Götz von Berlichingen. Die Burg kann gegen ein Eintrittsgeld besichtigt werden. Oder man nutzt die Gelegenheit, um beim heutigen Burgherrn und Winzer Freiherr Dajo von Gemmingen-Hornberg edle Tropfen zur erstehen oder in das ebenso edle Panorama-Restaurant einzukehren.

Um die alte Ritterburg zu würdigen und die Weingegend gleich dazu, habe ich kernige Ritterlanzen gebastelt. Sie bestehen überwiegend aus Roggen, sind aber wegen des höheren Ausmahlungsgrades (Roggenmehl 997) deutlich heller als man es für Roggenbrot erwarten würde. Das Besondere an den Stangen ist das hohe Kruste-Krume-Verhältnis und der Schuss Wein im Teig.

### Roggensauerteig

- 115 g Roggenschrot
- 115 g Wasser
- 12 g Anstellgut

### Vorteig

- 70 g Weizenmehl 1050
- 45 g Wasser
- 0,7 g Salz
- 0,7 g Frischhefe

### Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 170 g Roggenmehl 997
- 70 g Rotwein (trocken)
- 4 g Salz
- Kümmel-Hagelsalz-Mischung zum Wälzen (Verhältnis 5:1)

Die Vorteigzutaten verkneten und 3-4 Tage im Kühlschrank lagern.

Die Sauerteigzutaten verrühren und 14-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 4 Minuten auf niedrigster und 6 Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebrigen Teig kneten.

30 Minuten Teigruhe.

120 g-Stücke abteilen, rund wirken und zu Stangen formen. In Wasser und der Kümmel-Salz-Mischung wälzen.

Die Stangen auf Backpapier legen, einschneiden und 60-90 Minuten bei 26-28°C zur Gare stellen.

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

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

