

28. Februar 2011

Knauzenwecken

Nachdem ich über meinen ersten Versuch geschrieben hatte, Wasser- bzw. Knauzenwecken zu backen, hat mir Petra zwei Rezepte geschickt. Eines davon hat sie vor ca. 10 Jahren erfasst. Es stammt von Albert Bouley, der in Ravensburg das Restaurant Waldhorn betreibt und sich im Buch „Das schwäbische Vesper“ mit eben diesem Rezept verewigt hat. Das zweite Rezept hat seinen Ursprung im Hause Häussler, das u.a. auch Seelen- & Knauzenweckenmehl vertreibt (eine Mischung aus Dinkel- und Weizenmehl sowie Salz).

Aus diesen beiden Rezepten und meiner eigenen Variante habe ich mir (so hoffe ich) die besten Dinge herausgepickt und ein neues Rezept gebastelt. Mit den namensgebenden Knauzen haben mich die Brötchen wieder nicht belohnt, geschmacklich und von der Krumenporung finde ich sie aber überzeugend. Was vielleicht mal ein Knauzen hätte werden können, ist im Ansatz stecken geblieben.

Hauptteig

- 100 g Dinkelmehl 1050
- 200 g Weizenmehl 550
- 4 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 5 g Essig
- 5 g Pflanzenöl
- 215 g Wasser

Tauchbad

- 100 g Wasser
- 30 g Salz

Mehl und Wasser mischen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen (Autolyse).

Alle übrigen Zutaten außer Salz zufügen, 5 Minuten auf niedrigster Stufe verrühren und weitere 10 Minuten auf 2. Stufe verkneten. Dann das Salz zugeben und weitere 5 Minuten auf niedrigster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, der sich von der Schüssel löst.

1 Stunde Teigruhe, danach zusammenschlagen und 15-20 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag mit nassen Daumen und Zeigefinger 10 Teiglinge abdrücken und auf stark bemehltem Bäckerleinen 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Tauchbad anrühren. Die Teiglinge mit vom Bäckerleinen mit drei Fingern im „Krakengriff“ am äußeren Rand packen und zur Mitte hinziehen, sodass sich die Teiglingshaut strafft. Gleichzeitig den Teigling nach oben ziehen und mit der bemehlten und nun gestrafften Seite in das Salzwasser tauchen, kurz darin schwenken und mit der nassen Seite nach oben auf Backpapier legen.

Die Teiglinge 15 Minuten ohne Abdeckung antrocknen lassen und anschließend ohne Dampf 20 Minuten bei 250°C backen. Dabei immer wieder kurz die Ofentür öffnen, um überschüssigen Wasserdampf abzulassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

