

21. September 2011

Würstchen im Vollkornrock

Noch bevor ihr euch Wurst im Brot gewünscht habt, hatte ich schon eine Idee im Kopf, was ich daraus machen wollte. Bei Bäcker Süpke hatte ich während der Backnachtvisite Knacker in Mischbrotteig wickeln dürfen. Schon damals hatte ich mir vorgenommen, Ähnliches bei mir zu Hause zu backen.

Ich habe mir sehr würzige Rindsknacker gekauft. Umhüllt werden sollten sie mit einem Vollkornteig, der der Würze der Wurst die Herbe des vollen Kornes entgegensetzen kann. Das Teigrezept orientiert sich an einem Vollkornbrotrezept in Band 3 von „Brotland Deutschland“ (S. 244).

Ich hätte mich in die Würstchen im Vollkornrock hineinlegen können. Handlicher und genussvoller geht es kaum. Ich bin begeistert. Für die nächste Feierlichkeit ist dieses Rezept samt den Würsten fest eingeplant!

Roggensauerteig

- 72 g Roggenvollkornmehl
- 58 g Wasser
- 7 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 110 g Roggenvollkornmehl
- 75 g Weizenvollkornmehl
- 5 g Salz
- 4 g Frischhefe
- 120 g Wasser (warm)
- 4 Rindsknacker als Füllung

Die Sauerteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. 15 Minuten Teigruhe. Anschließend nochmals 5 Minuten langsam kneten.

30 Minuten Ruhe.

Den Teig in 4 Teile teilen, jeweils flach drücken, je eine Wurst darauflegen und einrollen. Die Enden sollten dabei noch etwas herausragen.

90 Minuten Gare bei 24°C.

Bei 250°C fallend auf 200°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

