

17. Oktober 2012

Leserwunsch: Vinschgauer Paarl

Das als auch als Vinschgauer, Vinschgauerl oder Vinschgauer Fladen bekannte südtiroler Brot war in einer E-Mail versteckter Wunsch einer Plötzblog-Leserin. Es zeichnet sich durch seine flache Form, die paarweise aneinander gelegten Teiglinge und durch sein Aroma aus, das vor allem vom Brotgewürz bestimmt wird. Eine wichtige Zutat ist dabei Schabzigerklee, der für Südtirol typisch ist. In hiesigen Supermärkten wird er meist nicht angeboten, in speziellen Gewürzläden ist die Wahrscheinlichkeit aber hoch, auf Schabzigerklee zu treffen.

Mein Rezept basiert auf dem Buch Brotland Deutschland (Band 2) von Franz Josef Steffen. Ich habe die Fladen etwas flacher gehalten, als ich es in den meisten Abbildungen bisher gesehen habe. Wer möchte, muss sie nicht so flach drücken. Für einen Fladen finde ich diese flache Form aber passender.

Roggensauerteig

- 55 g Roggenmehl 1150
- 45 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 135 g Roggenmehl 1150
- 50 g Weizenmehl 550
- 5 g Frischhefe
- 170 g Wasser
- 4 g Salz
- 2 g Kümmel
- 2 g Fenchel
- 0,3 g Schabzigerklee

Die Sauerteigzutaten gut verrühren und 18-22 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Fenchel, Kümmel und Schabzigerklee mit einem Mörser zerstoßen.

Sämtliche Zutaten des Hauptteiges 15 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Der Teig ist sehr weich (TA 190).

30 Minuten bei ca. 24°C abgedeckt ruhen lassen.

4 Teiglinge zu ca. 120 g abstechen, paarweise mit etwas Abstand auf Backpapier setzen, gut bemehlen und flach drücken.

Die Teiglinge 60 Minuten bei 26°C reifen lassen. Wenn die Teiglingsoberfläche ein Netzwerk aus feinen Rissen zeigt, ist der optimale Reifegrad erreicht.

Bei 260°C fallend auf 230°C 30 Minuten ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2,5 Stunden



www.brotbacken.de