

Grahamweckerl



das saftige Vollkorng Gebäck.

ZUTATEN

für ca. 10 Stück à 95 g

Vorteig

150g lauwarmes Wasser (30°C)
150g Plattner's Premium Weizenschrot
3g Hefe

Brühstück

100g kochendes Wasser
100g Plattner's Premium Weizenschrot

Hauptteig

Vorteig
Brühstück
250g Plattner's Premium Weizenmehl
Type 700
100g Wasser (10-15°C)
40g Honig
30g Speiseöl oder Butter
20g Hefe
11g Salz
10g Plattner's Premium Backmalz

VORTEIG

Für den Vorteig die Hefe im warmen Wasser auflösen und gemeinsam mit dem Weizenschrot in einer Schüssel gut verrühren. Zugedeckt an einem warmen Platz für mindestens 2 Stunden bis maximal 6 Stunden reifen lassen.

Paul's Tipp: Der reife Vorteig kann bei Bedarf 2–3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis er verwendet wird.

BRÜHSTÜCK

Für das Brühstück den Weizenschrot mit kochendem Wasser übergießen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Das Brühstück anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Paul's Tipp: Das fertige Brühstück bleibt zugedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tage frisch.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig und das ausgekühlte Brühstück zusammen mit allen weiteren Zutaten in der Küchenmaschine etwa 6 Minuten langsam mischen. Anschließend weitere 6 Minuten auf schneller Stufe auskneten. Den fertigen Teig etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

AUFBEREITUNG

Nach der Ruhephase den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ca. 10 gleich große Stücke zu je 95 g portionieren und rundschieben. Anschließend die Teiglinge zugedeckt auf einem Bäckerleinen weitere 20 Minuten rasten lassen.

Danach die Teiglinge mit Roggenmehl ausrollen und zu kurzen Stangerln formen. Die fertigen Grahamweckerl direkt auf das Blech setzen. Die Endgare beträgt, je nach Raumtemperatur, 30–60 Minuten.

BROT-FAKTEN

	Teigtemperatur	24-27°C
	Backtemperatur	220°C
	Backdauer	18min

BACKEN

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die aufgegangenen Grahamweckerl mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 18 Minuten goldbraun backen. Anschließend die noch heißen Gebäckstücke kurz mit Wasser absprühen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Wichtig! Gleich nach dem Einschließen in den Ofen etwa 1/8 l Wasser (ca. 1/2 Teetasse) direkt auf den Ofenboden gießen. Wichtig ist, die Ofentür nach dem Aufguss schnell wieder zu schließen. So erhält das fertige Gebäck eine schönere Form und Kruste.