

# Vinschgerl mit "Kirmeier Royal"

- Montag, Juli 04, 2011

<https://ketex.de/blog/vinschgerl-mit-kirmeier-royal/>

*"Kirmeier Royal" ist eine Sauerteigherstellung über 24-48 Stunden bei 35°. Die hohe Temperatur ist für die Milchsäurebakterien, die sich eben bei dieser Temperatur am besten entwickeln. Herr Kirmeier ist ein Bäcker bei der Firma Manz und zeigt dort bei den Herrgottstalern Backtagen - mit allerlei Anekdoten und Witzchen - sein Können.*

*Durch die lange Fermentation entwickelt sich ein hervorragender, aber nicht saurer Brotgeschmack. Zum Südtiroler Speck und Rotwein ein Gedicht.*

## 1. Sauerteig

("Kirmeier Royal")

- 375 g Wasser (möglichst 35° warm)
- 500 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 50 g [Roggen-ASG](#)

Die Herstellung des Kirmeier Royal ist ganz einfach. Man vermischt das ASG (= 10 % der Mehlmenge) mit dem Wasser und gibt dann das Roggenvollkornmehl dazu (TA 175). Alles wird mit einem Holzlöffel gut umgerührt, nicht geknetet. Es entsteht ein Teig, der Töpferton gleicht. Jetzt füllt man Portionen à 200 oder 400 g in 3 Liter-Plastikbeutel und knotet diese lose zu, damit die Gärgase noch entweichen können. Jetzt steckt man die Beutel in eine [Gärbox](#) oder einen Gärschrank bei 35° und wartet 24-48 Stunden. Die Beutel blähen sich in dieser Zeit mächtig auf.

Da man im Rezept ja nur 200 g Sauerteig benötigt, kann man die restliche Menge, geteilt in Portionen à 200 g, einfrieren und hat Vorrat fürs nächste Backen.

## 2. Hauptteig

- 400 g [Weizenvollkornmehl](#)
- 400 g Wasser kalt
- 15 g Salz
- 200 g Sauerteig
- [Brotgewürz](#) nach Belieben
- 2,5-20 g Hefe (je nach geplanter Gärzeit, siehe Tabelle)

### Hefemenge/Gärzeit

- 2,5 g/8 Std.
- 5 g/6 Std.
- 10 g/4 Std.
- 20 g/2 Std.

Zubereitung

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Das Salz in dem Wasser auflösen. Die Hefe je nach Gärzeitabelle zugeben und auch auflösen. Jetzt den Sauerteig dazugeben, anschließend das Mehl portionsweise zugeben. Nur mit einem Holzlöffel oder Schneebesen verrühren. Eventuell noch etwas Mehl nachgeben.

Den Teig jetzt gehen lassen. Die Zeit richtet sich nach der zugegebenen Hefemenge (siehe Tabelle).

Dann auf ein Backblech reichlich [Roggenmehl 1150](#) geben, In diesem Mehlbett Fladen formen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Dann die Fladen auf ein Backblech geben und bei 250° je nach Größe 10-30 Minuten backen.

---

-