

Luzerner Weggen

- Montag, Juni 27, 2016

<https://ketex.de/blog/luzerner-weggen/>

Zurück

Weiter

Trotz der Hitze und der hohen Luftfeuchtigkeit in den letzten Tagen habe ich dieses Rezept in Angriff genommen. Der Teig ging viel schneller durch die hohe Umgebungstemperatur, und man kann auf den Weggen sehen, dass sich einige große Blasen gebildet haben, die nach dem Abkühlen sofort wieder weich geworden sind. Ansonsten bin ich mit dem Volumen, der Porung und dem Geschmack sehr zufrieden. Ein Weizenbrot, das durch das Ruchmehl und den kleinen Anteil an Roggenmehl einen kernigen Geschmack bekommt. Für das Eindrücken des Teiges eignet sich sehr gut ein Stück Besenstiel aus dem Baumarkt. Es sollte nur kräftig geölt sein, damit der Teig nicht daran hängenbleibt.

1. Vorteig

- 250 g [Ruchmehl](#)
- 300 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und für 18-24 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g [Ruchmehl](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 600 g Wasser (27-28°)
- 16 g Frischhefe
- 28 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Nach den 18-24 Stunden alle Zutaten – nur vom Wasser zunächst nur 450 g nehmen – 12 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach die restlichen 150 g in kleinen Portionen zum Teig geben und weitere 18 Minuten kneten. Wer die Möglichkeit hat, sollte den Teig die letzten 10 Minuten im Schnellgang kneten.

Danach den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und eine Teigruhe von 90 Minuten einhalten. Nach der Hälfte der Zeit den Teig einmal mit nassen Fingern aufziehen. Hierbei wird der Teig mit feuchten Händen erst an einer Seite hochgezogen und wieder in die gleiche Lage zurückgelegt (nicht gefaltet), dann in der Mitte und dann am anderen Ende.

Jetzt den Teig so auf die gut gemehlte Arbeitsplatte stürzen, dass er ein Rechteck bildet. Einmal zur Mitte hin von oben umschlagen und dann vier gleich große Teigstücke abstechen. Bitte den Teig nicht zusammendrücken. Vier möglichst schöne runde Laibe formen. Mittig mit etwas Mehl bestreuen und mit einem dünnen Rollholz kräftig durchdrücken und etwas hin und her rollen. Dann die Teiglinge wieder zusammen legen, damit der Schlitz wieder zusammen kommt (ähnlich wie beim Pain Fendu). Dann die Teiglinge 20-30 Minuten zur Stückgare stellen.

Den Ofen auf 260-270° aufheizen und die Laibe mit viel Dampf einschließen. Nach 10 Minuten den Dampf entweichen lassen und den Ofen auf 220° zurückstellen. Dann das Brot in weiteren 40 Minuten knusprig ausbacken.

Luzerner Weggen

Trotz der Hitze und der hohen Luftfeuchtigkeit in den letzten Tagen habe ich dieses Rezept in Angriff genommen. Der Teig ging viel schneller durch die hohe Umgebungstemperatur, und man kann auf den Weggen sehen, dass sich einige große Blasen gebildet haben, die nach dem Abkühlen sofort wieder weich geworden sind. Ansonsten bin ich mit dem Volumen, der Porung und dem Geschmack sehr zufrieden. Ein Weizenbrot, das durch das Ruchmehl und den kleinen Anteil an Roggenmehl einen kernigen Geschmack bekommt. Für das Eindrücken des Teiges eignet sich sehr gut ein Stück Besenstiel aus dem Baumarkt. Es sollte nur kräftig geölt sein, damit der Teig nicht daran hängenbleibt.

- Küchenmaschine
- Teigwanne

1. Vorteig

- 250 g Ruchmehl
- 300 g Wasser
- 1 g Frischhefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g Ruchmehl
- 50 g Roggenmehl 1150
- 600 g Wasser

- 16 g Frischhefe
- 28 g Salz

1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und für 18-24 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

2. Hauptteig

1. Nach den 18-24 Stunden alle Zutaten – nur vom Wasser zunächst nur 450 g nehmen – 12 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Danach die restlichen 150 g in kleinen Portionen zum Teig geben und weitere 18 Minuten kneten. Wer die Möglichkeit hat, sollte den Teig die letzten 10 Minuten im Schnellgang kneten.
2. Danach den Teig in eine geölte Teigwanne geben und eine Teigruhe von 90 Minuten einhalten. Nach der Hälfte der Zeit den Teig einmal mit nassen Fingern aufziehen. Hierbei wird der Teig mit feuchten Händen erst an einer Seite hochgezogen und wieder in die gleiche Lage zurückgelegt (nicht gefaltet), dann in der Mitte und dann am anderen Ende.
3. Jetzt den Teig so auf die gut gemehlte Arbeitsplatte stürzen, dass er ein Rechteck bildet. Einmal zur Mitte hin von oben umschlagen und dann vier gleich große Teigstücke abstechen. Bitte den Teig nicht zusammendrücken. Vier möglichst schöne runde Laibe formen. Mittig mit etwas Mehl bestreuen und mit einem dünnen Rollholz kräftig durchdrücken und etwas hin und her rollen. Dann die Teiglinge wieder zusammen legen, damit der Schlitz wieder zusammen kommt (ähnlich wie beim Pain Fendu). Dann die Teiglinge 20-30 Minuten zur Stückgare stellen.
4. Den Ofen auf 260-270° aufheizen und die Laibe mit viel Dampf einschließen. Nach 10 Minuten den Dampf entweichen lassen und den Ofen auf 220° zurückstellen. Dann das Brot in weiteren 40 Minuten knusprig ausbacken.

Brötchen

Deutsch, Schweiz

Hefe, Roggenmehl, Ruchmehl, Vorteig

