

Ungerhansl's

SPITZBUAM

sind heller, weniger rustikal und die feinere Verwandtschaft vom Kornspitz. Anstatt Kümmel, Kleie und Sojaschrot enthält dieses Rezept unter anderem Leinsamen, Sesam und Haferflocken.

KOCHSTÜCK

40 g Roggenschrot grob
40 g Weizenmehl Vollkorn
30 g Leinsamen geschrotet
10 g Sesam weiß
40 g Haferflocken
15 g Roggenmehl Typ 2500
Schwarzroggen / Roggenvollkorn
270 g Wasser

HAUPTTEIG

Kochstück (auf Raumtemperatur abgekühlt)
380 g Weizenmehl Typ 00 (Caputo Cuoco) oder W480
20 g Germ frisch
1El Gerstenmalzmehl – Original: Honig
15 g Butter
12 g Salz
150 g Wasser kalt
30 g Sesam weiß, zum Bestreuen
Roggenmehl Typ 960 zum Arbeiten

FÜR DAS KOCHSTÜCK

alle trockenen Zutaten mischen, mit dem Wasser verrühren und alles unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel gemeinsam aufkochen bis die Masse bindet. Danach das Kochstück 10 Minuten auskühlen lassen. Dann mit Frischhaltefolie bedecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Masse ist relativ fest für ein Kochstück – alternativ kann man auch das Wasser aufkochen, die trockenen Zutaten klumpenfrei einrühren und solange köcheln bis die Masse bindet.

FÜR DEN HAUPTTEIG

alle Zutaten (bis auf das Salz) – gemeinsam mit dem ausgekühlten Kochstück – 2 Minuten in der Küchenmaschine langsam mischen, jetzt Salz dazugeben dann ca. 5 Minuten auf schneller Stufe auskneten. (je nach Küchenmaschine). Den fertig gekneteten Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt auf einer bemehlten Arbeitsfläche **20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.** (kühle Küche = 40 Minuten)

Den gerasteten Teig jetzt in Stücke zu je 120 g teilen und die Stücke rund schleifen.

30 Minuten rasten lassen. Schnarch...

Nach dem Rasten die Teigkugeln in etwas Roggenmehl wälzen und zu länglichen Flecken von etwa 20cm Länge ausziehen (mit Nudelholz leicht ausrollen). Dann wie bei Salzstangerln einrollen, dabei aber weniger ziehen und die Stangerl kürzer und dicker lassen.

Die Stangerl mit Wasser bepinseln und in Sesam oder Sonnenblumenkernen wälzen. Die Unterseite in etwas Roggenmehl tunken und die Stangerl mit der Unterseite nach unten auf ein gelochtes Birkmann Baguettblech legen und mindestens **30 Minuten zugedeckt rasten lassen.**

DAS BACKEN

Ofen auf 270° Ober/Unterhitze aufheizen. (Zumindest je nach Backrohr auf die Maximaltemperatur)
Die fertig gegangenen Spitzbuam zwei mal schräg etwa 1cm tief einschneiden und einschießen.
Sofort beschwaden und die Temperatur auf 240° C reduzieren.

Spitzbuam ohne Dampf abzulassen ca. 8-10 Minuten backen, dann Dampf ablassen und bis zur gewünschten Bräunung bei 220°C fertigbacken. (ca. weitere 6-8 Minuten)

Die Stangerl aus dem Ofen nehmen – Vorsicht vor dem Dampf – und auf einem Gitter ablegen.

SPITZBUAM AUFTAUEN

Diese Stangerl sind auch sehr gut zum Einfrieren und Aufbacken geeignet. Zum Auftauen die tiefgekühlten Spitzbuam leicht mit Wasser besprühen und im Backofen bei 70° etwa 15-20 Minuten aufbacken.

