Rezept

Knauzen

Ein Rezept von Knauzen, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN VORTEIG:

- **150 g** Weizenmehl (Type 550)
- **1 g** frische Hefe

FÜR DEN TEIG:

- **800 g** Weizenmehl (Type 550)
- **300 ml** kaltes Bier (z.B. dunkles Weizen- oder Weißbier)
- **22 g** Salz
- **50 g** Roggenmehl (Type 1150)
- **15 g** Hefe
- **50 g** flüssiger Sauerteig (selbst gemacht, oder Fertigprodukt)

AUSSERDEM:

Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig Mehl, Hefe und 75 ml kaltes Wasser verrühren. Die Mischung mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

2. Für den Teig die angegebenen Zutaten, 125 ml eiskaltes Wasser und den Vorteig mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 10 Min. kneten, dann auf höherer Stufe in weiteren 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in einer mit Öl eingefetteten großen Form flach drücken (mindestens 5 cm hoch). Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig ca. 4 Std. gehen lassen.

3. Den Backofen mit Backstein (Mitte) auf 240° vorheizen. Den Teig auf die mit Wasser besprühte Arbeitsfläche stürzen. Mit leicht angefeuchteten Händen 14 Teigportionen von ca. 100 g »ausbrechen«, zu Knäueln formen und auf Backpapier legen.

4. Die Knauzen samt Backpapier auf den heißen Backstein im Ofen geben und in ca. 25 Min. hellbraun backen.