Vinschgauer – Fladenbrote aus Südtirol

Zutaten

- 20 g frische Hefe
- 400 g lauwarmes Wasser
- 350 g Roggenmehl Type 1370
- 350 g Weizenmehl Type 550
- 15 g Roggensauerteig Extrakt
- 2 TL Brotgewürz
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 12 g Salz



Zubereitung

- Die frische Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Die restlichen Zutaten außer dem Salz in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit 8 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- Nach dieser Zeit das Salz in den weichen Teig geben und weitere 8 Minuten auf höchster Stufe kneten.
- Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 7 – 8 Portionen teilen, zu flachen Fladen formen und die Oberseite in Roggenmehl wälzen.
- Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Boden des vorgeheizten Backofens stellen und die Vinschgauer auf der 2. Schiene von unten bei 240° C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen, danach die Temperatur auf 220° C reduzieren, die Form mit Wasser aus dem Ofen nehmen und für weitere 20 Minuten fertig backen.
- Nach dem Backen die Vinschgauer auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Portionsgröße: 7 Vinschgauer
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach