



Teigruhe nach dem Schleifen: 30 min bei RT
Stückgare: 30 min bei RT
Backzeit: 10 min/10 - 15 min
Ofen: 235°C, OU-Hitze mit Dampf

Zutaten 10 Weckerl à 80 g Teiginwaage

Poolish:

30 g Buchweizenmehl
50 g Hafermehl
100 g Wasser
0,5 g Trockenhefe oder 1 g frische Hefe

Quellstück:

26 g Goldleinsamenmehl
9 g Salz
100 g kaltes Wasser oder Milch/Pflanzendrink (50:50)

Hauptteig:

Poolish + Quellstück + 20 g Sauerteiganstellgut kalt (kann auch weggelassen werden)
10 g Honig + 20 g Butter + 150 g lauwarmes Wasser
+ Trockenzutaten: 300 g Mantler Universalmehl
1 TL Flohsamenschalenpulver
4 g Trockenhefe

1. FR 20:00: Zutaten für den Poolish in der Rührschüssel der Küchenmaschine mischen. 12 h bei RT reifen lassen.
2. FR 20:10: Quellstück herstellen. Dazu das Goldleinsamenmehl mit dem Salz und dem Wasser mischen. Bis zum nächsten Tag bei RT quellen lassen.
3. SA 8:00: Hauptteig herstellen. Dazu das Quellstück, das Sauerteiganstellgut, den Honig und das Wasser zum Poolish geben. Grob mischen. Die Trockenzutaten einwiegen und auf die Nasszutaten geben. Zum Schluss die Butter in kleinen Stücken verteilen. Mit dem Knethaken 4 min auf Stufe 1 (Kenwood) kneten. 10 min Pause. Dann für weitere 4 min auf Stufe 1 kneten.
4. SA 8:20: Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Stücke à 80 g teilen. Die Teiglinge schonend rundwirken und mit dem Schluss nach unten abgedeckt für 30 min ruhen lassen.
5. SA 09:00: Die Teiglinge flachdrücken, einrollen und zu etwa 4-Hand-breit-langen Teigsträngen formen. Daraus Flesslerl flechten, mit Wasser besprühen und in Mohn alleine oder in ein Mohn-Salz-Gemisch drücken. Die Flesslerl auf ein leicht bemehltes Backpapier setzen. Flesslerl auf dem Backpapier auf einen Pizzaschieber/Holzschaukel transferieren und in ein großes Plastiksackerl geben, damit die Teiglinge nicht austrocknen.
6. SA 09:20: 30 min Stückgare bei RT. Ofen zeitgleich für 30 min auf 250 °C vorheizen. Von Beginn an eine feuerfeste Schale (Ofenboden) und einen Back-/Pizzastein/ein Ofenblech (mittlere Schiene) mitvorheizen.
7. SA 09:50: Die Teiglinge sollten nach der Gare deutlich an Volumen zugenommen haben. Den Ofen auf 235°C zurückdrehen. Die Flesslerl auf den Backstein transferieren. Ca. 30 ml Wasser in die feuerfeste Schale schütten und die Seitenwände (nicht die Ofenlampe) kräftig mit Wasser besprühen. 10 min bei 235 °C backen. Danach den Dampf ablassen.
8. Für weitere 10 – 15 min bei 235 °C OUH backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.