Vinschgauer mit Walnüssen

Manche mögen's würzig und für sie ist dieses Brötchen Rezept genau das Richtige. Die Vinschgauer mit Walnüssen sind intensiv im Geschmack und haben eine herrliche Kruste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 14,5 h

Gesamtzeit: 15,5 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Sauerteig

80 g	Roggenvollkornmehl
80 g	Wasser
3 EL	Roggen-Anstellgut

Für das Brühstück

180 g	Korn-Schrot
200 ml	Wasser (kochendes)

Für den Hauptteig

1 Würfel	Hefe
200 ml	Wasser
2 EL	Rübensirup
300 g	Roggenvollkornmehl
100 g	Weizenmehl
20 g	Salz
0.5 TL	Fenchel
0.5 TL	Anis
0.5 TL	Koriander

0.5 TL	Kümmel
150 g	Walnusskerne

Zubereitung

1. Um Vinschgauer mit Walnüssen zu backen, zuerst aus dem Roggenvollkornmehl, Wasser und Roggen-Anstellgut einen Sauerteig herstellen und diesen über Nacht reifen lassen.

2. Das Schrot mit dem kochenden Wasser übergießen und mit einem Küchentuch abdecken. Über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag die Walnusskerne in einer Pfanne (ohne Fett!) anrösten, herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

3. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und den Rübensirup einrühren. Mit dem Sauerteig und dem aufgequollenem Schrot verrühren. Mehl, Salz, Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel untermischen.

4. Zuletzt die Walnüsse untermengen und alles gründlich verkneten. Mit einem Tuch abdecken und für 2 Stunden rasten lassen.

5. Anschließend den Teig in mehrere Teiglinge von jeweils 150 g teilen und zu Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Mehl bestäuben. Abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Dann die Brötchen zusammen mit einer Tasse kochendes Wasser in den Ofen stellen und dort 25-30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Am besten schmecken Vinschgauer mit Walnüssen, wenn sie einfach nur dünn mit Butter bestrichen werden.