

## Wachauer Laibchen (Schusterlaibchen)



### Zutaten

900 g Weizenmehl, glatt Type 480  
100 g Roggenmehl, Type 960  
100 g Kümmel, ganz  
550 ml Wasser, kalt  
20 g Salz  
20 g Sauerteig  
40 g Hefe  
20 g Schmalz

Zum Bemehlen:  
Roggenmehl, Type 960

Zum Verarbeiten der Laibchen:  
Schmalz  
Kümmel, ganz

### Zubereitung

In der Rührteigschüssel in 400 ml Wasser (ca. 20 °C), Salz, Sauerteig, Hefe und Schmalz mit dem Schneebesen gut verrühren.

Das mit dem Kümmel vermischte Mehl in der Küchenmaschine mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit 5-6 Minuten zu einem nicht zu festen Teig verrühren lassen. Das restliche Wasser nach Bedarf dazugeben.

Die Teigtemperatur soll ca. 25 °C betragen.

Den Teig mit einer nassen Teigkarte vom Knethaken und aus der Rührschüssel putzen und auf einer bemehlten Fläche zu einer runden Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. 10 Minuten rasten lassen.

Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig flach drücken, einschlagen und wieder zu einer Kugel formen. Die Teigkugel mit der Teigkarte in ca. 240 g schwere Teigstücke teilen und zu runden Kugeln schleifen.

Diese Teigstücke (Teiglinge) wieder mit der Teigkarte in 4 Stücke teilen, und zu runden Kugeln schleifen und je nach Vorliebe

(siehe Varianten Seite 43) weiterverarbeiten.

Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und wieder 10 Minuten aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 230 °C mit Wasserdampf ca. 15-18 Minuten backen. Backrohtüre geschlossen lassen.

Nach dem Backen mit Wasser leicht besprühen.

---