

19. Januar 2011

Wasserwecken alias Knauzenwecken

Neugierig habe ich das eingeschränkt empfehlenswerte Buch „Brot & Brötchen“ von Helene Weinold-Leipold durchgeblättert. Dort fiel mir ein Rezept auf, das mit „Wasserwecken“ überschrieben war. Einige Klicks im Internet später stellte sich heraus, dass diese schwäbische Spezialität ihre Besonderheit beim Transport des Teiglings in den Ofen erhält: den Knauzen.

Der Knauzen ist ein „Knuppel“, ein Fortsatz, der entsteht, wenn die Kruste beim Backen aufreißt. Der Teig wird mit einer Kelle (oder einem speziellen Knauzenschießer) auf den Backstein gesetzt. Die sehr heiße und trockene Atmosphäre im Ofen lässt den Teig schnell verkrusten, noch bevor der Ofentrieb beginnt. Das Aufreißen ist damit vorprogrammiert.

Zumindest theoretisch. Mehr als 250°C sind in meinem Backofen nicht drin. Deshalb hat sich leider kein Knauzen gebildet. Der Ofentrieb war aber in Ordnung.

Das Rezept aus oben genanntem Buch findet sich in nahezu gleichem Wortlaut auch an verschiedenen Stellen im Internet wieder. Die Frage ist, wer von wem abgeschrieben hat (das Buch ist erst 2010 erschienen, einige der Websites gibt es schon deutlich länger ...). Nicht berücksichtigt wurde jedenfalls die für den Geschmack ausschlaggebende lange Garzeit von bis zu 20 Stunden. Ich vermutete, dass der Teig kalt geführt wird, konnte dazu aber keine Angaben finden.

Ein anderes Charakteristikum ist die salzige Kruste. Der Teigling wird rund gefaltet und in Salzwasser getaucht. Dann kommt er in den Knauzenschießer und letztlich im Backofen.

Mein Rezept verrate ich noch nicht, weil ein weiterer Versuch mit leicht veränderten Mengenverhältnissen folgen wird. Vielleicht klappt es dann auch mit dem Knauzen.

Wie die Krume beschaffen sein sollte, habe ich bislang nicht in Erfahrung bringen können. Geschmacklich ist sie bei meinem Versuch bestens gelungen. Sehr aromatisch, auch dank dem hohen Salzanteil. Die Struktur ist eher kleinporig, aber sehr locker.

