

25. April 2012

Wiener Laberln (traditionell)

In einem österreichischen Backbuch bin ich auf das über 80 Jahre alte Rezept der Wiener Laberln gestoßen. Sie werden stets mit Vorteig hergeführt. Unterschiede gibt es in der Art des Vorteiges. Ich habe die Laberln einmal traditionell mit Dampf (ein „schneller“ Vorteig) und einmal mit Poolish gebacken. Hier nun die Dampf-Variante.

Die traditionellen Laberln aus dem Backbuch schmecken vor allem dank der kräftigen, gefensterten Kruste sehr aromatisch. Die Krume ist elastisch und kleinporig.

Vorteig (Dampf)

- 245 g Weizenmehl 550
- 245 g Wasser
- 7 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 215 g Weizenmehl 550
- 80 g Wasser
- 7 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 2-2,5 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) reifen lassen.

Alle Zutaten des Hauptteiges 5 Minuten auf niedrigster und 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen, aber relativ feuchten Teig verkneten.

15 Minuten Gare bei 24°C.

Den Teig kräftig ausstoßen und nochmals 30 Minuten warm zur Gare stellen.

Den Teig erneut ausstoßen, 8 Teiglinge abstechen, rund schleifen und in Bäckerleinen mit Schluss nach oben 30-45 Minuten warm zur Gare stellen. Die Teiglinge sollten sich deutlich vergrößert haben.

Mit scharfer und gerader Klinge tief einschneiden und mit Schluss nach unten mit Dampf 20 Minuten bei 240°C fallend auf 220°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de