

Da wir am Wochenende Langschläfer sind, ist dieses Rezept von Martin Auer eines meiner Lieblingsrezepte für das Sonntagsfrühstück. Denn auch wenn ich noch so gerne backe, will ich am Sonntag nicht Stunden vor allen anderen Familienmitgliedern aufstehen, damit ich sie mit frischem Gebäck überraschen kann. Für diese Frühstücksweckerl kann man am Samstag den wirklich einfachen Teig vorbereiten und am Sonntag Morgen zieht dann der Duft frischen Gebäcks durch das Haus.

Zutaten für ca. 20 Stück

Viereckiger Plastikbehälter mit Deckel

Autolyse:

1150 g Weizenmehl (Type 700), gesiebt

750 g Wasser (26 °C)

Hauptteig:

Autolyse

20 g Honig

40 g Wasser (22 °C)

10 g Hefe

25 g Salz

Sonnenblumenöl zum Ausfetten des Plastikgefäßes

Teigbereitung:

Für die Autolyse das Weizenmehl mit dem Wasser in der Küchenmaschine 6 Minuten langsam mischen. Diesen Teig 30 Minuten ruhen lassen.

30 min

Für den Hauptteig die Autolyse mit Honig und dem restlichen Wasser, in dem die Hefe aufgelöst wurde, weitere 6 Minuten langsam mischen. Anschließend im Schnellgang ca. 10 bis 14 Minuten intensiv auskneten, 2 Minuten vor Ende der Knetzeit das Salz dazugeben. Der Teig soll sich von der Schüsselwand lösen und sehr geschmeidig und glänzend sein. Danach den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend in eine viereckige, gut geölte Plastikform geben und mit einem Deckel oder einer Folie abdecken und für mindestens 12 Stunden (bis zu 24 Stunden) in den Kühlschrank stellen.

40 min + 12 Std.

Aufarbeiten:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Die Teigoberseite auch leicht bemehlen und den Teig mit den Händen vorsichtig flach drücken, bis ein ca. 3–4 cm starkes, schönes Viereck entsteht. Es soll dabei nicht zu viel Luft aus dem Teig gepresst werden. Von diesem Viereck mit einem Teigabstecher oder einem sehr scharfen Messer Weckerl der gewünschten Größe abstechen oder schneiden und auf mit Backtrennpapier ausgelegte Bleche setzen. Man kann die Weckerl mit einer scharfen Klinge kreuzweise einschneiden, dabei sehr tief schneiden. Nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

10 min

Backen:

Die Weckerl in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen schieben. Die Backzeit beträgt je nach Größe der Weckerl 15 bis 25 Minuten.