

Rauchige Mandel-Speck-Wurzeln



Sauerteig

- 75 g T80 Paysans (| alternativ Dinkel-oder Weizenmehl Type 1050)
- 75 g Champagnerroggen Type 1000 (| alternativ Roggenmehl Type 997/ 1150)
- 150 g Wasser (35°C
)
- 10 g ASG vom Sauerteig (| oder diesen Starter)

AUTOLYSETEIG

- 350 g franz. Weizenmehl T 65 (| alternativ Weizenmehl Type 550 oder 812)
- 200 g Wasser

Hauptteig

- Autolyseteig
- Sauerteig
- 0,5-1 g frische Hefe ((kann bei triebstarkem Sauerteig weggelassen werden))
- 5 g Barimalt Gold (| oder inaktives Backmalz/ oder Rübensirup)
- 8 g Salz (davon gerne 5 g Rauchsatz)
- 20 g Wasser (bei Bedarf)
- 200 g Baconwürfel (angebraten & abgekühlt)
- 100 g Rauchmandeln oder Salzmandeln (grob gehackt) (| geröstete Walnüsse passen auch)

Sauerteig

1. Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich miteinander vermischen.
2. Für ungefähr 10-12 Stunden fallend auf 22°C reifen lassen. (Der Sauerteig sollte sich dabei etwa verdoppelt haben.

Schaue gern mal hier: [Video zur optimalen Sauerteigreife](#)

AUTOLYSETEIG

1. Wasser und Mehl kurz vermischen.
2. Für 60 Minuten abgedeckt zur Autolyse ruhen lassen.

Hauptteig

1. Autolyseteig, Sauerteig, Barimalt und ggf. Hefe für 7-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.
2. Salz hinzufügen und für weitere 3-5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit auskneten. Bei Bedarf zum Ende der Knetzeit noch 20 g Wasser mit einkneten.

(Die Knetzeit kann je nach Knetter/ Küchenmaschine leicht abweichen.)

Stock- und Stückgare

1. Den Teig für insgesamt etwa 3 Stunden bei 22-24°C zur Stockgare stellen.

Nach 1 Stunde Laminieren (der Teig braucht hierbei nicht so dünn ausgezogen werden). Dabei die gehackten Rauchmandeln und den gebratenen Bacon gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Nach 2 Stunden einmal dehnen und falten.

Der Teig sollte sich zum Ende der Stockgare etwa verdoppelt haben. (Die Gehzeit kann je nach Qualität des Sauerteigs abweichen)

2. Anschließend 8-10 längliche Teiglinge abstechen.
3. Schonend zu Wurzeln verdrehen und im Bäckerleinen für 45-60 Minuten bei Raumtemperatur (ca. 22°C) zur Gare stellen. (Andersherum als sie später gebacken werden.)

4. In dieser Zeit den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze (oder 230°C Heißluft/ Umluft) vorheizen, je nach dem zusammen mit einem Backstahl/ umgedrehten Blech oder Backstein.
5. Für 20-25 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze (oder 230°C Heißluft/ Umluft) backen. Sofort zu Beginn Schwaden (Wasserdampf).

Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 220°C Ober-/Unterhitze (oder 200°C Heißluft/ Umluft) senken.

Mandel-Speck-Wurzeln kräftig ausbacken. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

KNETEN IM THERMOMIX:

- Das Schüttwasser sollte kühschrankkalt sein.
- Autolyseteig: 1 Min./ Teigknetstufe mischen
- Hauptteig: insgesamt 5-7 Min./ Teigknetstufe kneten. In den letzten 2 Min. Salz und das restliche Wasser durch die Deckelöffnung hinzufügen.