

# Vinschgerl

Für etwa 15 Vinschgerl:

Vorteig:

- 1000g Roggenmehl Type 1150
- 1 Liter Wasser
- 5g Hefe

Teig:

- 660g Weizenmehl Type 1050
- 500ml Wasser
- 40g Salz
- 15g Brotklee
- 20g Häussler-Brotgewürz oder 10g Kümmel und 15g Fenchel



Vorteig:

Alle Zutaten miteinander vermengen und 6 bis 12 Stunden ruhen lassen. Für ein mildes Aroma kann der Teig bei warmer Temperatur 6 Stunden geführt werden, bei 12-stündiger kühler Ruhe wird das Aroma intensiver.

Teig:

Das Weizenmehl, Wasser, Salz und die gemahlene Gewürze mit dem Vorteig 8 Minuten kräftig durchkneten, danach den Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen. Mit bemehlten Händen runde Fladen von etwa 100g formen und als Paar oder einzeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Dabei muss man berechnen, dass der Teig beim Backen noch etwas auseinander laufen wird.

---

***Gutes Gelingen wünscht Manuela Berchtold***

***[www.ferienwohnungsschwarzenberg.at](http://www.ferienwohnungsschwarzenberg.at)***