

# Gewürzvintschgerl



350g Roggenmehl Type 960 Rösselmühle  
150g Weizenmehl Type 1600 od. 480 Universal  
10g Salz  
15g Speiseöl od. Schweineschmalz  
12g Backprofi's Sauerteig  
10g Backprofi's Malz  
7g Dr. Oetker Trockengerme  
10g Backprofi's Brotgewürz  
10g Kümmel ganz  
400g Wasser (handwarm)

1. Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 10min auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Brotteig für 30min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Brotteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu kleinen Laibchen mit je 80g auswiegen. Danach rundformen und auf ein Backblech mit Papier geben. Mit einem Sieb ordentlich Roggenmehl darüber streuen
4. Die Vintschgerl nun zugedeckt für etwa 30-40min an einem warmen Ort gehen lassen bis sich an der Oberfläche starke Risse bilden
5. In der Zwischenzeit das Backrohr aus 240°C vorheizen
6. Jetzt werden die Weckerl in den Backofen geschoben. Zusätzlich ein Gefäß mit warmen Wasser in den Backofen stellen damit die Vintschgerl schöne Risse bekommen
7. Backanleitung: Vorheizen 240°C / wenn die Weckerl im Ofen sind die Hitze auf 200°C reduzieren / Heissluft Backzeit ca. 17-18min
8. Wenn man am Ende der Backzeit an der Unterseite der Weckerl draufklopft müssen Sie sich "hohl" anhören, dann sind Sie durchgebacken