

Vinschgauer „Vinschgerl“



Eine wunderbar krosse und absolut vorzügliche Angelegenheit!

Vinschgauer – oder auch Vinschgerl genannt – sind für viele die perfekte Brotzeit – für mich schon der perfekte Start in den Tag!

Ob mit Wurst, Käse oder Aufstrich, die frisch gebackenen Teilchen schmecken mit und auch ohne Belag zu einem Gläschen Wein unwiderstehlich gut! Servieren Sie den Avocado-Dip oder das Pesto Tomate-Mandel dazu.

Die kleinen Klammern auf dem Foto verwende ich gerne für Servietten oder zum Anclipsen an den Tellerrand. Bestellt habe ich sie beim bekanntesten Onlinehändler. Suchbegriff: „Herz-Holzclips, Mini-Holzklammern“.

Eine 2-tägige Vorbereitungszeit, oder besser gesagt Wartezeit, aber dann sind die Vinschis, wie ich sie nenne, ruckzuck ohne viel Aufwand fertig, perfekt auch für Gäste!

Vorteig:

100 g Wasser, 3 g Hefe,
1 Pr. Zucker erwärmen. 2 Min. / 37° / Stufe 2
100 g Roggenmehl Type 1150
 unterrühren. 1 Min. / Knetstufe

In eine Schüssel (ca. 2 l) mit Deckel geben und 24 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Teig:

350 g Wasser, 10 g Hefe
 erwärmen. 2 Min. / 37° / Stufe 2
250 g Roggenmehl Type 1150,
150 g Weizenmehl Type 405,
2 geh. TL Salz, 1 TL Fenchelsaat
ganz, ¾ TL Kümmel ganz,
1 gestr. TL Brotgewürz gem.
 unterkneten. 2 Min. / Knetstufe
 Vorteig unterrühren. 1 Min. / Knetstufe

In die Schüssel geben, weitere 24 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf **120°** vorheizen und gleich mit der Verarbeitung beginnen.

2 EL Weizenmehl Type 405 auf der Arbeitsfläche verteilen, weichen Teig daraufgeben, mit **1 geh. EL Mehl** bestäuben und etwas flach drücken (30 x 25 cm). Mit einer Teigkarte 12 Stück abstechen, auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech geben und bei 120° in den Ofen schieben, auf 240° hochschalten und backen.

Backzeit: 240°, ca. 30 Min.

Beim Rezept Walnuss-Bürli finden Sie noch weitere Tipps für die Vinschis!