

Zutaten:

100 g Sauerteig (siehe unten)
100 g Roggenmehl (960)
900 g Weizenmehl (700)
520 g lauwarmes Wasser
25 g Schmalz
10-20 g Hefe
25 g Salz
10 g Kümmel oder Kürbiskerne (ganz oder gehackt)
Brotgewürz nach Geschmack

Zutaten für den Sauerteig:

20 g alten Brotteig
40 g Roggenmehl (960)
40 g warmes Wasser

Zubereitung Sauerteig:

Für einen guten, reifen Sauerteig den alten Brotteig (Brotteig immer vom letzten Mal Brotbacken wegnehmen und im Kühlschrank aufbewahren!), das warme Wasser und das Roggenmehl sehr gut verkneten und ca. 6–8 Stunden reifen lassen!

Zubereitung Steira-Laberl:

Zuerst das lauwarme Wasser mit Salz und Hefe anrühren, danach Roggenmehl, Weizenmehl, Schmalz, Sauerteig, Brotgewürz, Kümmel oder Kürbiskerne in die Rührschüssel dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Nach dem Knetvorgang wird der Teig zu Laibchen (ca. 50-60 g pro Laibchen) geformt. Danach lässt man die fertig geformten Steira-Laberln ca. 30-60 Minuten bei warmer Zimmertemperatur gehen.

Wenn der Teig gut aufgegangen ist, im vorgeheizten Backofen bei 250°C (fallend auf 220°C) etwa 20 Minuten lang braun (dunkel- oder hellbraun nach eigenem Empfinden) backen und mit klarem Wasser leicht absprühen, dann glänzen die Gebäckstücke.

Viel Freude beim Backen wünscht Hans Toberer!