

## Khorasan Weißweinstangen

### Zutaten

#### Sauerteig

100 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
100 ml	Wasser
10 g	Sauerteig aus dem Kühlschrank

#### Vorteig

50 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
50 ml	Weißwein

#### Hauptteig

210 g	reifer Sauerteig
100 g	Vorteig
350 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
11 g	Salz
12 g	Olivenöl
150 ml	Weißwein
150 ml	Wasser

### Zubereitung

#### Sauerteig

- Sauerteig mit Wasser auflösen und mit dem Mehl vermengen
- 10 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 24 Grad) reifen lassen

#### Vorteig

- Zutaten für den Vorteig mischen und ebenfalls 10 Stunden im Kühlschrank quellen lassen

#### Hauptteig

- Sauerteig, Vorteig und alle weiteren Zutaten bis auf das Öl in eine Kneteschüssel geben und ca. 8 Minuten langsam kneten



- Öl zugeben und weitere 2-4 Minuten weiterkneten, bis das Öl vollständig vom Teig aufgenommen wurde.
- Den Teig in eine geölte Schüssel legen und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach jeweils 30 Minuten den Teig mehrfach dehnen und zusammenfalten
- Abgedeckt im Kühlschrank für 15 - 20 Stunden gehen lassen
- Am nächsten Tag den Teig auf eine mit Grießmehl bestreute Arbeitsfläche kippen und mit Hilfe einer Teigkarte zu einem Rechteck ziehen.
- Oberfläche ebenfalls leicht mit Grießmehl bestreuen und mit einer Teigkarte ca. 2 cm breite Teigstränge abstechen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Teigstränge dabei mehrfache in sich verdrehen
- Teiglingen nochmals ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen
- Ofen rechtzeitig auf 240°C aufheizen
- Backblech einschieben, Ofen bedampfen und für 15-18 Minuten backen