



KRUSTE & KRUME

FLADENBROTE MIT SAUERTEIG

SAFTIGE FLADENBROTE MIT LANGER TEIGFÜHRUNG



STÜCK

15 à 70 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

9 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

30 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

ROGGENSAUERTEIG

51 g Roggenvollkornmehl
51 g Wasser (35°C)
10 g Anstellgut

HAUPTTEIG

Roggensauerteig
334 g Weizenmehl W700 / 550
223 g Weizenmehl W1600 / 150
223 g Milch
130 g Wasser (50°C)
34 g Olivenöl
10 g Salz
9 g Zucker

ROGGENSAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 10-14 Stunden rasten lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den Sauerteig und alle anderen Zutaten außer dem Salz 4-5 Minuten auf kleinster Stufe vermischen. Am Ende der Mischzeit das Salz dazugeben und 2-3 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und dann 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Den Teig auf eine mit Roggenmehl 500 bemehlte Arbeitsfläche geben und in 15 gleich große Stücke (ca. 70 g) teilen. Die Teiglinge rundschleifen, in eine leicht geölte Teigwanne geben und für mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Teiglinge danach mit einem Rollholz rund (Durchmesser ca 10-12cm) ausrollen. Das beste Ergebnis wird erzielt, wenn die Fladenbrote unmittelbar nach dem Ausrollen gebacken werden.

BACKEN

Das Backrohr mit Backblech auf maximale Temperatur (mindestens 250°C, bei Kugelgrill oder Pizaofen 300-310°C) vorheizen. Die Teiglinge ungefähr 1 Minute backen. In dieser Zeit wird sich der Teigling rund aufblasen. Sobald das passiert ist, ist das Fladenbrot fertig.

Die heißen Fladenbrote sofort in einen Leinensack, ein Tuch oder ein Plastiksackerl geben, damit sie weich bleiben.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-28 °C



Teigruhe 30 Minuten/12h



Backtemperatur 250°C - 310°C



Backdauer ca. 60 Sekunden