

Fladenbrot (PLÖTZ)



Hauptteig

▪ 255 g Weizenmehl 550	280	305
▪ 65 g Weizenmehl 1050	71	78
▪ 150 g Wasser	165	180
▪ 80 g Milch	88	96
▪ 4 g Hefe	4,5	5
▪ 5 g Zucker	5,5	6
▪ *****		
▪ 7 g Salz	8	9
▪ 6 g Olivenöl	7	8

Alle Zutaten (außer Salz und Olivenöl) zuerst 3 Minuten im langsamen Gang vermengen. Dann 15 (Fußnote: etwas weniger reicht auch!) Minuten im zweiten Gang kneten. Anschließend zuerst Salz und dann Öl langsam zugeben (5 Minuten). Der Teig sollte zähklebrig sein und noch etwas am Schüsselboden haften. Die Teigkarte klebt beim Falten gerade nicht mehr.

Nach dem Kneten den Teig abgedeckt während einer Stunde bei 21° C reifen lassen, zweimal falten. Dann im Kühlschrank bei 7° C wenigstens 24 Stunden zur Gare stellen.

Zum Formen wird der Teig mit der Teigkarte vorsichtig aus der Schüssel auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche gegeben. Sehr vorsichtig grob rundwirken, dabei möglichst kein Mehl mit einschlagen. Dann den Teigling großzügig bemehlen und abgedeckt 15 Minuten entspannen lassen.

Anschließend den Teigling vorsichtig mit bemehlten Händen zu einem Fladen formen, ohne das Gas auszudrücken. Den Fladen auf Backpapier setzen und abgedeckt etwa eine Stunde gehen lassen.

Den Fladen mit Milch abstreichen, mit Salz, Sesam und Schwarzkümmel... bestreuen und mit den Fingern Dellen in die Oberfläche drücken.

Gebacken werden die Fladen mit reichlich Schwaden bei 220°C. Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, abschwaden und Hitze auf 190° C reduzieren und weitere 10-15 Minuten backen.