



Für das Backen auf dem Backstein im Backofen mit Verdampfer.

Mittwoch 06:00 Uhr - Hauptteig

- 360 Gramm Wasser (warm)
- 3 Gramm Frischhefe

mit einem Schneebesen vermischen, bis die Hefe aufgelöst ist.

- 512 Gramm Weizenmehl Type 550
- 11 Gramm Salz
- 8 Gramm enzyminaktives Backmalz

sehr gut vermischen.

- 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann falten und dehnen (je 3 Mal)

Für ca. 60 Stunden im Kühlschrank (5 Grad) abgedeckt reifen lassen.

Freitag 16:00 Uhr - Backen

- Teig in 3 gleiche Teile aufteilen, dehnen und zu einer Rolle aufwickeln
- Im bemehlten Leinentuch eine Stunde reifen lassen.
- Backofen+Bedampfer auf 250 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen

Teiglinge:

- von der kurzen Seite dehnen + falten, von der langen Seite aufrollen,
- auf 35 cm ausrollen, im Leinentuch 30 Minuten ruhen lassen,
- auf den Einschießer legen und im 45 Grad-Winkel einschneiden,
- mit kaltem Wasser besprühen,
- in den Backofen einschießen, bedampfen, Ofen auf 220 Grad stellen,
- nach 10 Minuten Backzeit den Dampf ablassen,
- insgesamt 20 Minuten backen,
- nach dem Backen mit kaltem Wasser absprühen, auskühlen lassen.