

23. April 2011

Knoblauchfladen nach Richard Ploner

Lang ist's her, aber ihr werdet euch sicher daran erinnern, dass ihr euch Knoblauch als Brotzutat gewünscht habt. In Richard Ploners Buch „Brot aus Südtirol“ bin ich fündig geworden. Das im Rezept geforderte Hafervollkornmehl hatte ich nicht im Haus und habe stattdessen Dinkelvollkornmehl verwendet. Da Ploner auf eine relativ kurze Teigführung und damit höhere Hefemengen setzt, habe ich einen Vorteig eingebaut und den Hefeanteil im Gesamtteig reduziert. Auf das Abstreichen mit Ei habe ich verzichtet.

Leider habe ich den Teig beim ersten Anlauf mal wieder überknetet (man sollte wirklich immer an der Maschine stehen bleiben ...). Er ließ sich also kaum rund wirken und ausrollen, wie im Rezept beschrieben (auch nicht beim zweiten Versuch). Trotzdem sind die Fladen gelungen. Der zweite Anlauf war schon besser. Ich habe die Wassermenge reduziert. Je nachdem, wie „saftig“ der Knoblauch und wie groß das Ei ist, muss der Wasseranteil korrigiert werden, damit sich der Teig wenigstens etwas formen lässt.

Geschmacklich sind die klein- bis mittelporigen Fladen eine Wucht. Der intensive Knoblauchgeschmack kommt besonders zur Geltung, wenn man die Fladen noch etwas warm mit Butter und Salz genießt. Traumhaft!

Vorteig (Polish)

- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Wasser
- 1 g Biofrischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 100 g Weizenmehl 550
- 25 g Roggenmehl 1150
- 75 g Roggenvollkornmehl
- 6 g Biofrischhefe
- 5 g Zucker
- 130 g Wasser
- 3 Knoblauchzehen (zerdrückt oder fein geschnitten)
- 5 g Salz
- 1/2 Ei

Die Vorteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Hefe mit etwas Mehl in Wasser auflösen und warm ca. 15 Minuten anspringen lassen. Dann die übrigen Zutaten zufügen, 5 Minuten auf niedrigster und 10-15 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

90 Minuten Gare. Das Teigvolumen sollte sich verdoppeln. Nach 45 Minuten einmal falten.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche drei Teiglinge abstechen, zu Fladen ziehen und 1 weitere Stunde zur Gare stellen.

Bei 250°C 15-20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

