

16. Mai 2012

Tsatsiki-Fladen

Da noch einige offene Wunschzutaten aus der vergangenen Umfrage auf ihre Umsetzung in Brot warteten, habe ich Gurke und Tsatsiki der Einfachheit halber auf einen Streich zu Tsatsiki-Fladen verarbeitet. Die gesamte Teigflüssigkeit kommt, mit Ausnahme des Vorteiges, aus dem Tsatsiki. Das Tsatsiki habe ich reichhaltig mit Knoblauch versehen, sodass auch die Fladen herrlich knoblauchig schmecken (und duften).

Die knusprigen Fladenbrote haben wegen des vergleichsweise geringen Wasseranteils keine so große und ungleichmäßige Porung, wie man sie von normalen Fladenbroten erwartet. Ich habe die Fladenbrote zu Salat gegessen. Einfach nur mit Butter schmecken sie dank des Eigenaromas sicherlich auch sehr gut.

Aufpassen müssen Nachbäcker auf die Teigkonsistenz. Mit etwas weniger Tsatsiki im Teig beginnen und steigern bis der Teig eine feuchte, leicht klebrige, aber immer noch formbare, elastische Beschaffenheit hat. Da der Wassergehalt von Gurke und Quark variieren kann, ist die Mengenangabe für das Tsatsiki im Teig nur als grobe Orientierung gedacht.

Vorteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 60 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe
- 2 g Salz

Tsatsiki

- 40 g Knoblauch (geschält)
- 1 Gurke
- 500 g Quark (keine Magerstufe)
- 10 g Salz
- 15 g Leinöl
- 1 g Pfeffer

Hauptteig

- Vorteig
- 240 g Tsatsiki
- 200 g Weizenmehl 550
- 3 g Frischhefe
- 5 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen, 3 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend 3 Tage im Kühlschrank bei 4-6°C lagern.

Die Gurke grob reiben, den Knoblauch fein hacken (oder pressen) und mit den übrigen Zutaten zu einem würzigen Tsatsiki verrühren. Mindestens 1 Tag lang im Kühlschrank ziehen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen, aber weichen Teig verkneten, der sich zum größten Teil vom Schüsselrand löst.

45 Minuten Gare bei 24°C. Nach 20 Minuten in der Schüssel dehnen und falten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 Kugeln formen und 20 Minuten abgedeckt entspannen lassen.

Die Kugeln auf Backpapier setzen, leicht bemehlen und mit den Fingerkuppen flach drücken.

Mit Sesam bestreuen, 80-90 Minuten warm zur Gare stellen und anschließend bei 230°C fallend auf 200°C 20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

