



Magdi-Brot

Dominik Hartmann



Zubereitung Sauerteigansatz

Eine Woche vor dem Backen alle Zutaten für den Ansatz mischen. Drei Tage bei 23 °C mit einem Küchentuch zugedeckt stehen lassen, danach jeden Tag mit zusätzlichen 10 g Weismehl, 10 g Weizen-Vollkornmehl und 20 g Wasser füttern. Der Sauerteigansatz kann danach beliebig lange aktiv gehalten werden, indem man ihn täglich füttert.

Zubereitung Vorteig

Für den Vorteig alle Zutaten zusammen mischen und zugedeckt mit einem Küchentuch bei 17 °C für 12 Std. stehen lassen.

Rezept für 4

Zutaten

Sauerteigansatz

50 g Weismehl
50 g Weizen-Vollkornmehl
100 g Wasser

Zutaten Vorteig

10 g Weismehl
10 g Ruchmehl
20 g Wasser
10 g Sauerteigansatz

Zutaten Hauptteig

40 g Vorteig
180 g Weismehl
30 g Ruchmehl
140 g Wasser
6,5 g Salz
10 g Wasser
100 g Albulabergkartoffeln, gekocht, geschält



Zubereitung Hauptteig

Anschliessend für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz, 10 g Wasser und die Kartoffeln, von Hand 1 Min. mischen. Danach 30 Min. ruhen lassen, dann den Rest der Zutaten begeben und gut vermischen, jedoch nicht zu stark kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und während drei Stunden alle 30 Min. den Teig von allen Seiten mit den Händen aufziehen, um ihn elastischer zu machen und das Klebergerüst aufzubauen. In der letzten Stunde den Teig sanfter behandeln, damit die Luft nicht herausgearbeitet wird. Anschliessend den Teig für 8 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und die unbemehlte Teigfläche über sich selbst falten. Mit Hilfe eines Teigabstechers und den Händen den Teigling rund formen, 30 Min. ruhen lassen. Den Teigling leicht bemehlen, die bemehlte Fläche nach unten drehen. Den oberen Drittel über die Mitte falten, dann von links und rechts die Seiten nach innen falten und zum Schluss den unteren Teil über die Mitte falten. Mit den Händen den Teigling rund wirken und zum Aufgehen in eine bemehlte Schüssel geben. 3–4 Std. bei Raumtemperatur gären lassen. Den Teigling in einen bemehlten, vorgeheizten Gusseisentopf geben und mit einer Rasierklinge oder einem Messer nach Belieben einschneiden. Bei 230 °C in einem geschlossenen Gusseisentopf 20 Min. backen, dann für weitere 20 Min. bei 200 °C ohne Deckel backen.