



## Brotkranz mit getrockneten Tomaten und Oliven

Dieser Brotkranz wollte ich gerne einmal mit meiner Giuseppina backen. Giuseppina ist meine pasta madre/lievito madre. Einen sogenannten Weizensauerteig.

Ich backe sehr viel Brot. Verwende dafür ein Minimum an Bio-Hefe.

Inzwischen experimentiere ich immer öfters mit meiner Giuseppina um Brot damit zu backen.

Meine Giuseppina wohnt schon seit längerem bei uns zu Hause. Sie ist dafür verantwortlich, dass meine Panettone köstlich und luftig werden.

Zutaten für zwei Brote mit einem Endgewicht von ca. 550 g

110 g LM = lievito madre - Weizensauerteig

400 g Wasser

600 g Mehl nach Wahl

13 g Salz

100 g getrocknete Tomaten, klein geschnitten

100 g Oliven, zerkleinert

## **Zubereitung**

Damit der lievito madre schön aktiv ist, frische ich ihn auf und stelle ihn danach während ca. 3 – 4 Stunden an einen warmen Ort. Er sollte bei ca. 28 Grad reifen.

Diese Auffrischung dient dazu, dass der lievito madre schön triebstark ist und somit keine weiteren Triebmittel wie Hefe benötigt wird.

Ist der eigene lievito madre noch etwas träge, dann kann man diese Aktion zwei bis dreimal wiederholen. Das heisst, man frischt den lievito madre auf, nach 3-4 Stunden erneut und nach weiteren 3-4 Stunden nochmals. Wenn dann nochmals 3-4 Stunden vergangen sind, ist der lievito madre super aktiv, dass nichts mehr im Wege steht.

Wasser (ca. 24-26° Grad) in eine Teigschüssel geben. Lievito madre zupfen und in die Schüssel geben.

Wasser und lievito madre verquirlen. Die gewünschte Mehle (bei mir war es ein Weissmehl/Ruchmehl und eine leicht körnige Mehlmischung) dazu geben. Salz darüber streuen. Ich achte immer darauf, dass das Salz nicht direkt mit dem lievito madre oder mit der Hefe in Kontakt kommt.

Ebenfalls die getrockneten und klein geschnittenen Tomaten und die zerkleinerten Oliven dazu geben.

Das Ganze während ca. 10 – 12 Minuten auskneten. Man sollte danach den Fenstertest machen können.

Fenstertest? Was das heisst? Das heisst, der Teig sollte so elastisch sein, dass man ihn mit feuchten Händen ziehen kann, ohne dass er reisst. Eben, so dünn, als würde man durch ein Fenster gucken.

Teig in eine gefettete Schüssel geben und bei ca. 28 Grad gehen lassen.

Mein Teig habe ich am Abend geknetet und am anderen Morgen weiter verarbeitet. Das heisst, er durfte ca. während 10 – 11 Stunden ruhen, damit er um das Doppelte aufgeht. Nach dieser Zeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen.

Ich habe mit dem Teig zwei Brote geformt. Das eine habe ich zu einem Kranz geformt und das zweite ergab ein längliches Brot.

Da seid ihr ganz frei, was ihr bzw. welche Form ihr dem Brot geben möchtet.

Für den Kranz habe ich 6 gleich grosse Kugeln von ca. 90 Gramm abgestochen und rund gewirkt.

Das Gärkorbchen gut Ausmehlen und die Kugeln darin verteilen. Habt ihr kein entsprechendes Gärkorbchen dann geht folgendermassen vor.

In der Mitte des Kranzes einen Platzhalter in Form eines Dessertringes oder Ausstechform hinstellen. Dieser Ring würde ich etwas fetten und einmehlen, damit das Entfernen besser funktioniert.

Die Kugeln um diesen Ring herum anordnen.

Teig nun nochmals zugedeckt aufgehen lassen. Die Kugeln sollten sich verdoppeln. Das dauert je nach Raumtemperatur etwas mehr oder weniger. Rechnet mit ca. 1 – 1 ½ Stunde.

Ofen in der Zwischenzeit auf 250 Grad vorheizen. Meine Brote backe ich inzwischen immer auf einem Schamottstein. Damit dieser durchgehend heiss wird, sollte der Ofen während mindestens 45 Minuten aufgeheizt werden.

Sobald der Kranz genügend aufgegangen ist und der Stein genügend heiss ist, kann das Brot eingeschoben werden.

Alle meine Brote backe ich immer mit Backtrennpapier. Da verhindert, dass der Teig am Stein könnte kleben bleiben und das hilft auch, dass ich die Brote einfacher und unfallfrei einschieben kann.

Wer bereits Brote von mir gelesen oder gar nachgebacken hat, weiss auch, dass in meinem Ofen eine Schale mit rostfreien Schrauben steht. Diese Schale dient zur Dampferzeugung. Sie wird zusammen mit dem Stein aufgeheizt. Sobald ich das Brot einschiebe, besprühe ich meine Schrauben mit Hilfe einer Spritze (Achtung! Es entsteht sehr viel Dampf und man könnte sich verbrennen). Ofentür gleich verschliessen, damit der Dampf nicht entweicht.

Ofentemperatur auf 210° Grad reduzieren. Nach 10 Minuten Backzeit die Ofentür während ca. 30 Sekunden öffnen. So kann der Dampf entweichen. Der Kranz während ca. 20 Minuten fertig Backen. Zum Schluss die Ofentür leicht öffnen und das Brot noch 5 Minuten so fertig backen.

