

Schneebrotchen (Plötzt)

Hauptteig

- 435 g Weizenmehl 550
- 3 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 300 g Wasser
- *****
- 22 g Olivenöl



Mittel- bis großporige, saftig-aromatische Krume mit dünner und knuspriger Kruste: Schneebrotchen (eine Art Ciabatta).

Alle Zutaten außer Öl 5 Minuten auf niedrigster und 3 Minuten auf zweiter Stufe zu einem weichen Teig kneten. Dann das Öl zugeben und weitere 2 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur zur Gare stellen, alle 20 Minuten falten und dann für ca. 12 h bei 7-10° C kühl stellen.

Den Teig am Backtag vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben und auch von oben bemehlen. 6 Teiglinge abstechen. Eventuell noch kurz gehen lassen oder auch gleich bei 240° C für 20-25 Minuten mit Dampf backen.