

## Wilder Zwirbel



© le menu

### ZUTATEN

VORAB: Fermentwasser erstellen/  
 aktivieren\*

AM VORABEND: Wilden Vorteig erstellen

### ZUBEREITEN:

1./2. GEHZEIT: ca. 1½ Stunden

3. GEHZEIT: ca. 5 Stunden

BACKEN: ca. 40 Minuten

FÜR 1 Brot à 750 g

Backpapier, Blech oder Backstein

### WILDER VORTEIG

100 g Fermentwasser\*

100 g Weizen-Halbweissmehl

### FÜR DEN TEIG

170 g Wasser, zimmerwarm

200 g Wilder Vorteig

300 g Weizen-Halbweissmehl

8 g Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

100 g getrocknete, in Öl eingelegte  
 Tomaten

100 g entsteinte Kalamata-Oliven

### ZUBEREITUNG

#### WILDER VORTEIG

Am Vorabend: Das Fermentwasser in eine kleine Schüssel geben, das Mehl zugeben und vermischen. Über Nacht bei 23–25°C reifen lassen. Der Wilde Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

#### TEIG ZUBEREITEN

Am Morgen: 170 g Wasser in die Teigschüssel geben und den Wilden Vorteig mit einem Schwingbesen gut untermischen. Das Mehl und das Salz zugeben und auf niedriger Stufe 5–8 Minuten kneten. Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe zu einem eher weichen und geschmeidigen Teig kneten. Luftdicht bedecken und an einen 23–25°C warmen Ort stellen.

#### ERSTE TEIGRUHE/FÜLLUNG EINFALTEN

Nach 30 Minuten Ruhezeit den Teig auf die leicht mit Wasser besprühte Arbeitsfläche geben und vorsichtig mit nassen Fingern auseinanderziehen, bis er nur noch wenige Millimeter dick ist – ca. 35 cm Durchmesser (Bild 1). Gut die Hälfte der vorab etwas abgetropften, in Streifen geschnittenen Tomaten und der halbierten Kalamata-Oliven auf dem Teig verteilen (2). Das obere Drittel des Teiges gegen die Mitte falten und das «leere» Teigstück mit weiterer Füllung belegen (3). Den Teig weiter einfalten und belegen, bis die Füllung aufgebraucht ist. Achten Sie darauf, dass die Füllung möglichst im Teigpaket eingepackt ist (4).

## ZWEITE TEIGRUHE/TEIG FALTEN/DRITTE TEIGRUHE

Den Teig nach weiteren 45 Minuten Teigruhe bei 23–25°C falten. Dabei den Teigrand mit feuchter Hand etwas in die Höhe ziehen, bevor Sie ihn gegen die Mitte hin falten und leicht andrücken. Den Vorgang rundherum wiederholen, bis eine sichtlich gestraffte Kugel vor Ihnen liegt. Den Teig weitere 3–5 Stunden luftdicht bedeckt bei 23–25°C gehen lassen, bis er sich luftig und blasig anfühlt.

### FORMEN/BACKEN

Den Teig mithilfe der Teigkarte und der glatten Seite nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Vorsichtig zu einem ca. 16×26 cm grossen Rechteck auseinanderziehen und längs verwirbeln. Arbeiten Sie zügig und achten Sie darauf, den Teig während des Zwirbelns nicht zu fest zu entgasen, damit die Luft im Teig bleibt. Den Zwirbel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und sofort im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 230°C zuerst 10 Minuten mit Dampf backen. Nach 10 Minuten den Dampf durch Öffnen der Ofentüre ablassen und weitere 25–30 Minuten bei 210°C fertig backen.



(1)



(2)



(3)



(4)

