

SOMMER - Grill - FALTENBROT

Einfach und schnell in der Herstellung ist unser Faltenbrot für die nächste Sommer-Grill-Party.



Zutaten/Einkaufsliste:

1 Brot mit vieeeelen Falten ;-)

Teig:

700 GR Pizzamehl
2 Pkg Trockenhefe
1 EL Salz
450 ML Wasser (32°C)

Fülle:

2 EL Olivenöl
1 EL Lavendel-Provence
Pyramiden-Gewürzsalz oder Kräutersalz

Kurzanleitung:

- Teig herstellen
- Ausrollen
- mit Olivenöl bestreichen und Gewürzsalz bestreuen.
- in Streifen schneiden und falten.
- in Backform einlegen.
- 40 Minuten mit "Gärstufe" 35°C aufgehen lassen.
- ohne VORHEIZEN mit Feuchtgaren MITTEL 200°C (50% Dampfanteil) bzw. Intervall Dampf bzw. CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung backen.
- Backzeit: 35 Minuten
- mit Olivenöl bepinseln

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

Teig herstellen:

- Mehl mit Trockenhefe und Salz mischen.
- Wasser (32°C) begeben und mit Küchenmaschine 10 Minuten zu einen glatten weichen Teig kneten.
- Auf eine bemehlte Arbeitsplatte (keine kalte Steinplatte) geben.
- Teig zu einer Kugel formen.
- Mit Tuch abdecken und zum Ausrollen 5 Minuten den Teig entspannen lassen.

Ausrollen:

- Den Teig mit einen Brotmesser kreuzweise einschneiden.
- Mit der flachen Hand den Teig auseinander drücken.
- Den Teig dünn (5 mm) rechteckig ausrollen.



Füllung:

- Mit Olivenöl bestreichen.
- Mit Gewürzsalz bestreuen.

Formen:

- Mit einem Messer oder Teigrad in ca. 4 cm dicke Streifen schneiden.
- Teig am besten auf einer Palette oder großen Messer zusammenfalten und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (Garschalenbehälter) legen.

Tipp:

Wer mit dem Falten nicht klar kommt macht folgendes.

Streifen in kleine Quadrate schneiden und wie Dachziegel in die Backform einschichten.

Gären:

- Backform in den Kombi-MULTI-Dampfgarer (MDG) auf einen Rost stellen und mit der Sonderfunktion "Gärstufe" 35°C oder Gärstufe 2 Teig aufgehen lassen.
- Gärzeit: 40 Minuten

Backen:

- Zum Backen des Faltenbrot braucht der MDG nicht vorgeheizt werden. Sobald die Gärzeit abgelaufen ist, sofort auf das Backen umschalten.

Backeinstellungen:

- Feuchtgaren MITTEL 200°C (~50% Dampfanteil) bzw. Intervall Dampf bzw. CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung backen
- Backzeit: 35 Minuten

Überglänzen:

- Nach dem Backen das Faltenbrot aus der Backform stürzen.
- Kräftig mit guten Olivenöl einpinseln.
- Zum Sommergrillen noch warm servieren.
- Einfach von Hand die Brotfalten abziehen.

Tipps:

Wer das Faltenbrot am Vortag für die Grillparty vorbäckt, der "REGENERIERT" das Brot 20 Minuten mit der Sonderfunktion "Regenerieren" 120°C !!!

Natürlich kann das Brot mit anderen Geschmacksrichtungen auch gefüllt werden. Butter & Knoblauch oder Zwiebel & Artischocken