

Spitz = noch ein mediterranes Landbrot

- Freitag, März 26, 2010

<https://ketex.de/blog/spitz-noch-ein-mediterranes-landbrot/>

Vor einiger Zeit habe ich mir im Fernsehen einen Film über die Bäcker in Wien angeschaut. Dabei haben mich die Brotformen der türkischen Bäcker fasziniert.

Die Wortschöpfung "Spitz" stammt aber von mir, wobei ich mir die Form aus diesem Film abgeschaut habe.

Außerdem wollte ich mein flüssiges Backmalz bei Weizenteigen ausprobieren und die richtige Dosierung finden. Der Hersteller gibt 4 % der Mehlmenge als maximale Zugabe an.

Hier nun das Rezept:

1. Poolish

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g [Dinkelmehl 630](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alles gut verrühren und 2 Std. bei Raumtemperatur anspringen lassen, danach für mindestens 10 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Poolish
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 300 g [Dinkelmehl 630](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 270 g Wasser
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g [getrockneter Natur-Weizensauerteig](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten mindestens 15 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten und anschließend in einer [Teigwanne](#) oder einer großen, mit [Folie](#) abgedeckten Schüssel für mindestens 12 Std. in den Kühlschrank geben.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Std. akklimatisieren lassen. 4 Teile à ca. 430 g abwiegen und rundwirken. Nach einer kurzen Teigruhe den Teig ähnlich wie Baguette formen, die Enden spitz formen und 90 Minuten in [Leinentücher](#) zur Gare stellen. Einmal der Länge nach mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge einschneiden. Abbacken bei 230° in 25 Minuten. Kräftig schwaden und den Dampf nach 15 Minuten wieder ablassen. Ich backe die letzten 5 Minuten mit offener Backofentür, um eine schöne Rösche zu bekommen.

-