

Südländer

- Samstag, Mai 05, 2012

<https://ketex.de/blog/sudlander/>

Nachdem ich vor einiger Zeit die dunkelen Partystangen vorgestellt habe, hier nun das Gegenstück dazu: die "Südländer". Es handelt sich um Weizenbrote mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten oder mit italienischen Kräutern. Zu der jetzt anstehenden Grillsaison ein absolutes Gedicht, aber auch sehr gut zu einer schönen Käseplatte. Es gibt sicher noch die eine oder andere Zutat, die je nach Gusto beigemischt werden kann.

Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Vorteig

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

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren, Die Schüssel für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl 550](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 320 g Wasser
- 20 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 20 g Frischhefe

3. Zutaten

- 50 g schwarze Oliven
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 TL italienische Kräuter

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Das Backmalz in einem Teil des Wasser auflösen. Darin dann auch die Hefe auflösen.

Jetzt alle Zutaten bis auf das Salz in der [Küchenmaschine](#) 12 Minuten kneten, dann das Salz zugeben und noch weitere 3 Minuten kneten.

Den Teig in 3 gleich große Teile teilen und leicht rundwirken. Jetzt jede der Zutaten mit der Hand in eines der Teigstücke einkneten und wieder rundwirken.

Jedes Teil in eine Schüssel geben und 90 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.

Nach dieser Zeit die einzelnen Teile nochmals halbieren, als größere Baguettes formen und in Roggenmehl wälzen. In [Bäckerleinen](#) nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit dem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge einschneiden und in den auf 230° aufgeheizten Ofen einschießen. 25-30 Minuten backen und das Schwaden nicht vergessen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

-