

## Wildbakers Focaccia

### Zutaten

für 2 Brote à 400g

#### Sauerteig

<b>100g</b>	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
<b>10g</b>	Anstellgut
<b>100ml</b>	Wasser

#### Quellstück

<b>50g</b>	Rotkornweizenflocken
<b>100ml</b>	Wasser

#### Hauptteig

<b>300g</b>	Dinkelmehl, Typ 630
<b>50g</b>	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
<b>12g</b>	Salz
<b>30</b>	Sesamöl
<b>4g</b>	Hefe
<b>150ml</b>	Wasser



### Zubereitung

#### Sauerteig

- alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit **100 ml Wasser** gut vermischen. Das Wasser sollte **ca. 40°C** warm sein.
- Den Sauerteig abgedeckt an einem warmen Ort mind. **16 Stunden** reifen lassen

#### Quellstück

- Rotkornweizen Flocken in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen
- Mindestens **2 Stunden** quellen lassen. Besser ist es, dass Quellstück schon am Vortag anzusetzen

## Hauptteig

- *Sauerteig, Quellstück* und alle weiteren Zutaten in eine Kneteschüssel geben und **10 Minuten** auf langsamster Stufe kneten. Anschließend für **2 Minuten** auf schneller Stufe kneten. Der Teig sollte schön glatt sein. Wenn das nicht der Fall ist, noch etwas stärker kneten
- Die Ideale Teigtemperatur ist **24°C**
- Den fertigen Teig in eine geölte Schüssel geben und dehnen und falten.
- Nach **30 Minuten** den Teig ein weiteres Mal dehnen und falten.
- Anschließend abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Am nächsten Tag den Teig mindestens **2 Stunden** bei Raumtemperatur temperieren lassen
- Nach der Teigruhe den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte halbieren.
- Anschließend locker rund zusammenfalten und **20 Minuten** entspannen lassen
- Die Teigkugel auf ein Backpapier setzen und mit den Fingern und Olivenöl zu Fladen verarbeiten und mit Sesam bestreuen
- Einen Backstein in den Ofen legen und auf **240°C (O/U)** aufheizen
- Den Teigfladen mit dem Backpapier auf den heißen Backstein ziehen und den Ofen leicht bedampfen
- Nach **ca. 10 Minuten** die Ofentemperatur auf **210°C** reduzieren und weitere **8 Minuten** backen