

Khorasan mit Quark ohne Hefe

Zutaten

Vorteig

150g	Dinkelmehl Typ 630
150 ml	Wasser

Quellstück

7g	Flohsamenschale
200ml	Wasser

Hauptteig

Vorteig

Quellstück

150g	Lievito Madre, triebkräftig (4 Std. vorher aufgefrischt)
400g	Khorasan Weizen Vollkornmehl „extrafein“
150g	Quark (40%)
15g	Salz
50ml	Wasser + evtl. 30ml
25g	Öl



Zubereitung

Vorteig (Poolish)

- Zutaten vermengen und **30 Minuten** bis 1 Stunde quellen lassen

Quellstück

- Zutaten ebenfalls verrühren und **30 Minuten** quellen lassen

Hauptteig

- Lievito Madre in kleinen Stücken in die Teigschüssel geben und mit 50ml Wasser und dem Quark verrühren
- Quellstück, Vorteig und Mehl zugeben

- **5 Minuten** langsam kneten (auf Sicht restliches Wasser nach Bedarf zugeben)
- Salz zugeben und ca. **2 Minuten** weiterkneten
- Öl zugeben und weiterkneten bis es komplett vom Teig aufgenommen ist.
- Teigwanne mit Öl ausstreichen und den Teig hineinlegen
- mit nassen Händen den Teig dehnen und falten
(Teig von einer Seite aufnehmen, hochziehen und zur gegenüberliegenden Seite falten. Den Vorgang von jeder Seite wiederholen)
- **4 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen (nach jeweils 1 Stunde den Teig dehnen und falten s.o.)
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und vorsichtig rund formen und in ein bemehltes Gärkörbchen legen
- Abgedeckt weitere **1,5 bis 2 Stunden** gehen lassen
- Topf im Backofen auf **240°C** aufheizen
- Teigling in den Topf geben und schließen und für **10 Minuten** anbacken
- Temperatur auf **220°C** reduzieren und **40 - 45 Minuten** fertig backen
- aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen