

Dünnere Iberico-Schinken, Schmalz, Chorizo, Sauerteigbrot

Für 6 Personen

Sauerteigbrot:

180 g aktiver Weizensauerteig 810 g Weizenmehl, 550 90 g Roggenmehl, 1150
540 g Wasser, handwarm 18-20 g Salz

Sauerteig:

Sauerteig mit gleicher Menge Mehl und Wasser füttern, z. B. 50 g Anstellgut, 50 g Mehl +, 50 g Wasser mischen und 4-6 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis er aktiv, luftig und aufgegangen ist.

Hauptteig:

Mehle und Wasser kurz mischen, bis keine trockenen Stellen mehr da sind. 30-60 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann Sauerteig und Salz einarbeiten. Per Hand oder langsam in der Küchenmaschine einarbeiten, bis alles gleichmäßig verteilt ist.

Teig sollte weich, aber formbar sein.

Zubereitung: Stockgare (Teigruhe) mit Falten Gesamtzeit 3-4 Stunden bei 22-24 °C.

Alle 30-45 Minuten einmal dehnen und falten. Teigschüssel leicht anfeuchten/ölen. Teig an einer Seite greifen, hochziehen und über sich selbst schlagen. Das rundherum 46 mal wiederholen. Danach wieder abdecken und ruhen lassen.

Der Teig sollte sichtbar an Volumen gewinnen, weich-elastisch und leicht blubberig werden.

Dann den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig zu einer runden oder länglichen Form ziehen. 15-20 Min. ruhen lassen.

Nochmals ordentlich straff zu einem runden oder länglichen Laib formen, dabei Spannung in die Oberfläche bringen. Mit dem Schluss nach oben ins gut bemehlte Gärkörbchen legen.

Gärkörbchen gut abgedeckt (oder in Beutel) in den Kühlschrank für 8-14 Stunden bei 4°C stellen. Das gibt Aroma, Struktur und Stressreduktion **Backen im Gusseisentopf/Bräter:**

Ofen mit Topf auf 250°C vorheizen (30 Minuten vorheizen). Teig aus dem Kühlschrank holen, auf Backpapier stürzen. Der Schluss ist jetzt unten und die Oberfläche oben. Mit einem scharfen Messer oder einer Klinge längs oder kreuzweise einschneiden. Brot mitsamt Backpapier in den heißen Topf setzen und Deckel draufgeben.

20 Minuten mit Deckel bei 250°C backen. Dann Temperatur auf 220°C senken und Deckel abnehmen. Weitere 20-25 Minuten backen, bis die Kruste kräftig gebräunt ist.

Klopftest machen. Klingt es hohl, ist es gut.

Brot vor dem Anschneiden auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen (mind. 1 Stunde).

Backen im Backstein/Blech:

Backstein/Blech auf 250°C vorheizen. Brot auf den Stein geben und wie oben beschrieben einschneiden. Gleich zu Beginn kräftig mit Wasser schwaden, z. B. mit Sprühflasche oder Wasserschale. Nach 10-15 Minuten Dampf ablassen und die Temperatur auf 220°C senken und weitere 20-25 Minuten backen.

Anrichten:

Iberico-Schinken, Chorizo und Schmalz auf Platten anrichten. Jede Scheibe Brot mit Iberico-Schmalz bestreichen. Mit Schinken und Chorizo belegen. Und mit grobem Salz garnieren.

Annika Ahlers-Vincke am 10. April 2026