

Polentafladen (lange Teigführung)

Zutaten für 2 längliche Fladen:

Kochstück

- 120 g Wasser
- 40 g Polenta/Maisgrieß
- 3 g Salz

Teig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 290 g Wasser
- 4 g Hefe
- 5 g Salz

zur Fertigstellung

Polenta/Maisgrieß für die Arbeitsfläche

optional

- 120 g Käse (z. B. Schnittkäse, Mozzarella, Feta ...)
entsprechend zerkleinert

Zubereitung:

1. **Kochstück**

Das Wasser aufkochen und salzen.
Polenta einrieseln lassen, dabei
ständig rühren und zu einem festen
Brei kochen.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken,
auskühlen und mindestens 4 Stunden
ruhen lassen.

2. **Teig**

Kochstück, Mehl, Wasser, Hefe, Salz
in der Küchenmaschine 8 Minuten
auf niedrigster und 2 Minuten auf
zweiter Stufe zu einem glatten Teig
kneten.

3. Den Teig abdecken und etwa 14 bis 16 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

5. **Fertigstellen**

Den Teig 20 bis 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen.
Halbieren und schonend langwirken.
Etwa 60 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.

6. Die Teiglinge auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche sachte mit den Fingern in die Breite und Länge drücken.

Die Teigfladen nebeneinander auf einen Bogen Backpapier legen.
Etwa 30 Minuten ruhen lassen.

optional

Den Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Fingern sachte in die Fladen eindrücken.
Ebenfalls etwa 30 Minuten ruhen lassen.

7. Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Im heißen Backofen 18 bis 20 Minuten mit etwas Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) backen.

8. Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.

Knusprig und goldbraun fertig backen.