

## Polentafladen

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  
15 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

Wasser aufkochen und salzen.  
Polenta einrieseln lassen, dabei  
ständig rühren und zu einem festen  
Brei kochen.  
In eine Schüssel umfüllen, abdecken  
und etwa 30 Minuten auskühlen  
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. Teig abdecken und etwa 1 Stunde reifen lassen.

### 5. Fertigstellen

Den Teig halbieren und schonend langwirken.  
Etwa 30 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 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

### optional

Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Fingern sachte in die Fladen eindrücken.  
Ebenfalls etwa 15 bis 20 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.

## 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**

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

### **5. Fertigstellen**

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen.

Halbieren und schonend langwirken.

Etwa 30 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**

Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Fingern sachte in die Fladen eindrücken.  
Nochmals etwa 15 bis 20 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.