

Oliven-Feta-Ring

Zutaten für 2 Stück à 1200 g:

Hefevorteig

- 2 g Frischhefe
- 110 g Wasser
- 100 g Baguettmehl T 65

Reifezeit: 17–30 Stunden

Sauerteig

- 5 g Anstellgut
- 100 g warmes Wasser (40 °C)
- 100 g Baguettmehl T 65

Reifezeit: 12–16 Stunden

Kochstück

- 250 g Wasser
- 50 g Hartweizengrieß

Reifezeit: 4–5 Stunden
oder über Nacht

Hauptteig

- gereifter Sauerteig
- vorbereitetes Kochstück
- gereifter Hefevorteig
- 750 g Baguettmehl T 65
- 350 g Wasser

später zugeben:

- 20 g Salz
- 40 g Olivenöl
- 250 g ganze Oliven ohne Stein
- 250 g Feta, gewürfelt

Reifezeit: 14–22 Stunden
Teigtemperatur: 25 °C

Zubereitung:

Hefevorteig:

Die Hefe mit einem Schneebesen im Wasser auflösen. Anschließend das Mehl zugeben und die Zutaten mit einem Kochlöffel kräftig vermengen. Den Hefevorteig abgedeckt 5–6 Stunden bei Raumtemperatur, anschließend 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Danach kann der Vorteig verwendet werden oder bis zu weiteren 12 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Sauerteig:

Die Zutaten für den Sauerteig mit einem Kochlöffel verrühren. Abgedeckt bei Raumtemperatur 12–16 Stunden reifen lassen.

Kochstück:

Das Wasser zum Kochen bringen, dann den Grieß mit einem Schneebesen einrühren. Die Mischung abgedeckt 4–5 Stunden oder über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Hauptteig:

Den Hefevorteig, den Sauerteig und das Kochstück mit den restlichen Zutaten für den Hauptteig außer dem Salz, dem Olivenöl, den Oliven und dem Feta in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Knetzeiten

- 1-Gang Maschine: 6 Minuten
- 2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam
- NOVA: 6 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschließen
Backzeit: ca. 50–60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 50–60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Backzeit: ca. 50–60 Minuten



Danach das Salz sowie das Olivenöl hinzugeben und den Teig auskneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	6 Minuten
2-Gang Maschine:	6–7 Minuten schnell
NOVA:	7–8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in eine geölte Teigwanne geben. Die Oliven und den Feta über dem Teig verteilen und 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen, dabei den Teig gleich zu Beginn, nach 30, nach 60 und nach 90 Minuten dehnen und falten. Danach für 12–20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Die Teigstücke vorsichtig einschlagen und 30–40 cm lang ausrollen. Die Enden der Stränge jeweils zusammendrücken, damit ein Ring entsteht. Die Ringe in bemehlte Gärkörbchen legen und weitere 60–90 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe die Brote aus den Gärkörbchen stürzen und wie unten beschrieben im vorgeheizten Ofen backen.