



Smyrneiko Brot

Griechisches Weizenbrot von Bäckermeister Josef Hinkel

Sauerteig (Levain)

Zutaten

12 g Weizenmehl

12 ml Wasser

1 g Hefe

Zubereitung

Weizenmehl, Wasser und Hefe vermengen. Für den ersten Gebrauch über fünf Tage entwickeln lassen. Dann vor der Weiterverarbeitung eine Nacht kühl stehen lassen.

Zutaten

900 ml Wasser

50 g Zucker

22 g Trockenhefe

24 g Levain

1 kg Weizenmehl Typ 550

25 g Salz

10 ml Essig

Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

Wasser, Zucker, Levain und Trockenhefe in einer Schüssel mit dem Schneebesen kräftig schlagen. Weizenmehl, Salz und Essig dazugeben und zwei Minuten kräftig durchrühren. Teig 30 Minuten stehen lassen und dann einmal die Luft ausschlagen.

Teig in eine Backform geben (Backform circa zur Hälfte füllen) und mit Sesam bestreuen. Nach weiteren 30 Minuten im Backofen bei 220 Grad Celsius circa 45 Minuten backen. Um täglich frisches Smyrneiko zu genießen, nur 30 Minuten backen und je nach Bedarf 20 Minuten nachbacken.