Knusperstangen mit Sauerteig und Manitobamehl

Der Teig ist fast der gleiche wie bei der Ciabatta mit Roggen-Dinkelsauerteig, nur habe ich den zweistufigen Sauerteig mit Zopfmehl (Weizen mit 10% Dinkel) gezogen. Die Stangen sind etwas weniger schön aufgegangen als die Ciabatta, vielleicht entwickelte der Roggen-Dinkelsauerteig wirklich mehr Triebkraft als der Sauerteig mit hellem Mehl, vielleicht reifte der helle Sauerteig auch etwas zu lange. Die Laibe habe ich zu recht dünnen langen Stangen ausgezogen und etwas kräftiger als die Ciabatta gebacken, das kam einer sehr kräftig schmeckenden und knusprigen Kruste zugute.

Manitoba-Mehl enthält sehr viel Kleberweisse (ca. 50% mehr als herkömmliches Weissmehl), die eine gute Teigstruktur entstehen lassen, was wiederum eine grossporige Krumme entstehen lässt.

Zutaten

```
Sauerteig
50g   Zopfmehl
40g   Wasser
15g   Anstellgut

Sauerteig 2. Stufe
105g  Sauerteig
50g   Zopfmehl
40g   Wasser

Hauptteig
450g    Manitoba-Mehl
270g    Wasser

205g    Sauerteig 2.Stufe
12g     Salz
```

Zubereitung

Sauerteigzutaten von Hand vermischen und 10 Stunden bei 30° reifen lassen.

Zutaten Sauerteig 2. Stufe vermischen und nochmals 10 Stunden reifen lassen.
(Vermutlich wären ca. 6-8 Stunden optimaler gewesen.)

Hauptteig
Manitoba-Mehl und Wasser mit der Maschine gute vermischen (ca. 2 Minuten) und 40 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Sauerteig und Salz zugeben und auf langsamer Stufe kneten bis sich der Teig ganz von der Schüsselwand löst (ca. 20 Minuten). 1 Minute auf mittlerer Stufe kneten. Es entsteht ein sehr weicher, aber kaum klebriger Teig.

Teig in eine eingeölte Wanne kippen und bei Raumtemperatur 2 Stunden ruhen lassen, Dabei nach 45 und 90 Minuten je 2x dehnen und falten. Der sehr weiche Teig dehnt und faltet man am besten mit einem Teigspachtel direkt in der Wanne.

12 Stunden mit Folie abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Arbeitsfläche einölen, den Teig darauf stürzen und mit dem Teigspachtel in 4 Teile trennen. Diese zu länglichen Laiben formen und längs einmal falten. Mit Schluss nach unten 45 Minuten ruhen lassen.

Ofen mit Backstein und Wassergefäss auf 250° vorheizen.

Teiglinge mit zwei Spachteln (aus Metall!) auf den Backstein hieven. Die Teiglinge werden dabei unweigerlich weiter in die Länge gezogen.

Teiglinge der Länge nach mit einer Rasierklinge einschneiden.

10 Minuten mit Dampf bei 250° backen (Zu beginn einen Dampfstoss geben).
Wassergefäss entfernen und weitere 15 Minuten bei 250° backen.

Teiglinge längs falten

Teigruhe vor dem Backen