

# KAMUT-SCHIFFCHEN



## Zutaten

### **Poolish**

150g Wasser  
150g Kamut-Weissmehl  
(alternativ: Weizen-Weissmehl)  
0,2g Frischhefe

### **Autolyse-Teig**

Poolish  
175g Wasser  
175g Kamut-Weissmehl  
(alternativ: Weizen-Weissmehl)  
175g Weizen-Weissmehl

### **Hauptteig**

8g Frischhefe  
10g Salz

Nachdem ich diese dickbäuchigen Mini-Baguettes aus dem Ofen gezogen habe musste ich sofort an kleine Schiffe denken, die zusammen auf dem Backpapier umherschwimmen. Deshalb taufte ich sie kurzerhand Kamut-Schiffchen. Sie werden deinen Abnehmern bestimmt einige Ahs... und Ohs... entlocken. Nicht nur durch ihre reizende Optik, sondern vor allem weil sie einfach himmlisch luftig und knusprig daherkommen. Ob „ohne Nichts“, als Frühstücksbrötchen oder zu etwas Herzhaftem: mit diesen Dicksäckchen verbreitest du bestimmt viel (Gaumen-)Freude! Schiff ahoi!

## Zubereitung

Bei diesem Rezept erstellt du abends den Poolish und lässt ihn über Nacht gären. Am nächsten Tag sind die Kamut-Schiffchen ruckzuck fabriziert. Durch den Autolyse-Teig bringst du die Kleberstränge so richtig in Fahrt und ersparst dir einiges an Knetzeit. Viel Spass!

### **Poolish**

Abends direkt in der Knetschüssel (so musst du eine Schüssel weniger abwaschen) mit einem Löffel 0,2g Hefe in 150g Wasser auflösen. 150g Kamut-Weissmehl zugeben und mit dem Löffel gut vermengen. Abdecken und über Nacht bei Raumtemperatur gären lassen. Am nächsten Tag sollte der Poolish mit vielen kleinen Bläschen ausgestattet sein.

### **Autolyse-Teig**

Am nächsten Tag: Das Wasser sowie das restliche Mehl zum Poolish geben, mit der Knetmaschine kurz mischen/kneten und 30-60 Minuten abgedeckt stehen lassen. Nach dieser Zeit hat der Teig bereits merklich an Elastizität gewonnen.

### **Hauptteig**

Jetzt noch das Salz und die Hefe zum Autolyse-Teig geben. 5 Minuten auf niedrigster und 5-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, eher weichen Teig kneten. Der Teig löst sich gänzlich vom Schüsselrand. Am Boden haftet er noch etwas an. Gut so! Den Teig abdecken.

## Falten

Den Teig in den nächsten 2 Stunden 3-4x falten. Dazwischen immer wieder abdecken. Mit jedem Mal falten gewinnt der Teig an Struktur. Toll, oder?

## Formen/Stückgare

Nicht vergessen, den Backofen bei 250° vorzuheizen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zehn Teiglinge à 80g abstechen. Das Abstechen geht sehr gut mit der starren Teigkarte. Die Teiglinge zu einer Kugel einschlagen, indem du den Teig von aussen gegen innen faltest und leicht eindrückst. 10 Minuten mit einem Küchentuch oder Bäckerleinen abgedeckt entspannen lassen.

Jetzt wie im Video gezeigt wirken: Teig von oben und unten mittig einschlagen und mit den Fingern „versäumen“. **Sehr sanft und mit wenig Druck zu Schiffchen rollen.** Dabei nur an den Enden Druck ausüben, sodass schöne „Zipfel“ entstehen.

**Jetzt nochmals 45-60 Minuten abgedeckt gären lassen.**

## Einschneiden/Backen

Direkt vor dem Backen wie im Video gezeigt mit einem scharfen, spitzigen Messer oder noch besser einem geraden Bäckermesser einschneiden.

Bei 250° 8 Minuten mit Dampf backen. Dann Dampf ablassen und weitere 12 Minuten bei 220° ausbacken. Gesamtbackzeit: ca. 20 Minuten. In den letzten 3 Minuten kannst du die Ofentüre einen Spalt offen lassen, so werden die Kamut-Schiffchen herrlich knusprig.

## Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 Minuten	ca. 2 Stunden
	8-12 Stunden	3-4 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf [www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch) nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.