

Martinsgänse – Gänsebraten mal anders



Zutaten

Polish

100 g Wasser
1 g Hefe
100 g Dinkelmehl (Typ 630)

Hauptteig

120 g geriebenen Bergkäse
30 g getrocknete Tomaten
4 EL Olivenöl
5 g Hefe
400 g Dinkelmehl (Typ 630)
ca. 10 g Salz
170 g Wasser

Zubereitung

Polish

Das Wasser mit der Hefe verrühren. Wenn sich die Hefe aufgelöst hat, das Mehl untermischen. Bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden stehen lassen.

Hauptteig

Die getrockneten Tomaten in etwas Wasser einweichen und hacken.

Polish mit den Tomaten und den übrigen Zutaten verkneten. Ca. 6 Min. langsam und 2 Min. schnell. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und über Nacht gehen lassen. Dabei zweimal falten (einmal abends und einmal morgens)

Den Teig vor dem Verarbeiten nochmals kurz mit der Hand durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Gänse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Backofen auf 230°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 20-25 Minuten backen.

Tipp: Ihr könnt die Gänse vor dem Backen mit geriebenem Käse oder Mohn/Sesam etc. bestreuen.