

RUSSISCHES SCHASCHLIK

mit Sauerteig-Pfannenbrot

ZUTATEN (4 Spieße)

Schaschlik:

1,5 kg Schweinenacken
500 g Zwiebeln
500 g Tomaten (Dose)
1 Bund Thymian/Basilikum
15 g Paprikapulver
3 g Cayennepfeffer
4 Lorbeerblätter
100 ml Mineralwasser
2 EL Essigessenz
15 g Salz, 2 TL Pfeffer

Sauerteig:

300 g Waldstaudenroggen
(Typ 1150), 300 g Wasser,
40 g Anstellgut

Kochstück:

120 g Wasser, 40 g Wald-
staudenroggen (Typ 1150)

Hauptteig:

750 g Waldstaudenroggen
(Typ 1150), 360 g Wasser,
evtl. Hefe (bei frischem
Sauerteig), 20 g Salz, 1 TL
Brotgewürz



Pawel oder Herr Baranski
Karosserie & Lackierung

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in dicke Würfel, die Zwiebeln in Ringe schneiden. Lorbeer und Basilikum hacken, Thymianblätter von den Stängeln abstreifen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und die Fleischwürfel zugeben, durchkneten und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 24 Std. marinieren.

Alle Zutaten für den Sauerteig miteinander verrühren und 12-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Für das Kochstück Wasser kochen lassen und Mehl einrühren, ca. 2 Min. kräftig rühren, danach abkühlen lassen. Nun alle Zutaten für den Hauptteig, Sauerteig und Kochstück ca. 6-7 Min. miteinander verkneten. Wenn der Sauerteig noch recht frisch angesetzt ist, ggf. Hefe zur Unterstützung mit einkneten. In einer bemehlten Schüssel ca. 1-1,5 Stunden gehen lassen. Anschließend auf der Teigunterlage mit reichlich Mehl (der Teig ist sehr klebrig) rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein rundes, bemehltes Garkörbchen setzen. Darin ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und emaillierte gusseiserne Pfanne ohne Deckel ca. 30 Min. darin leer aufheizen. Nach der Gehzeit den Teig in die vorgeheizte Pfanne stürzen. Zunächst für 20 Min. bei 250°C backen, danach auf 220°C runterschalten und weitere 40-45 Min. fertig backen, herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und dicht auf Spieße stecken, unter häufigem Wenden direkt etwa 15-20 Min. grillen.



©Adobe Stock/#858640614