

Italienische Rezepte

Pane di Como

Anzahl: 2 Brote

Gattung: Brot, Italien

		Starter	
1	Teel. Trockenhefe	160 ml	Milch
1	Teel. Malzextrakt (Sirup)		-Raumtemperatur
80 ml	Warmes Wasser	135 g	Weizenmehl Type 550
		Teig	
480 g	Wasser		Maismehl
	-Raumtemperatur		-oder Grieß; für
860 g	Weizenmehl Type 550		-den Schieber
1	Essl. Salz		

Dauert 1-2 Tage

Für den Starter Hefe und Malz in das Wasser einrühren, etwa 10 Minuten stehen lassen, bis es schaumig wird. Die Milch einrühren und das Mehl mit einem Holzlöffel in etwa 100 Schlägen unterrühren, bis der Teig ganz glatt ist. mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht stehen lassen.

Nach dieser Zeit das Wasser und Starter in die Schüssel der Küchenmaschine geben und gut verrühren. Das Mehl und Salz hinzufügen und 2-3 Minuten auf niedriger Stufe mischen. Der Teig wird weich sein und sich noch nicht richtig von den Seiten der Schüssel lösen. mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe 3-4 Minuten kneten, bis der Teig elastisch und nur noch wenig klebrig ist, nach Bedarf noch wenig Mehl zugeben. Zum Schluss den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche fertig kneten.

Den Teig in eine gut geölte große Schüssel geben, dicht mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 1 1/2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Der Teig ist fertig, wenn er sehr blasig ist.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, in 2 Hälften teilen und diese jeweils zu einem runden Laib formen. Die Teige in mit gut bemehlten Tüchern ausgelegte Gärkörbe (20 cm Durchmesser) geben. Die Körbe mit einem Tuch abdecken (Petra: in große Plastiktüten stecken) und etwa 1 Stunden gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

Mindestens 30 Minuten vor dem Backen den Ofen mit einem Backstein auf 230GradC vorheizen (Field: 205GradC, Backzeit 1 Stunde). Den Brotschieber mit Maismehl oder Grieß bestreuen, die Brote vorsichtig draufstürzen, in den Ofen einschließen und etwa 45 Minuten backen, bis der Boden hohl klingt, wenn man darauf klopft. Auf Rosten abkühlen lassen.