

Italienische Rezepte

Kastenweißbrot Pane a Cassetta

Anzahl: 1 Laib

Gattung: Backen, Brot, Italien

30 g Frische Hefe
1/4 Liter Lauwarme Milch
375 g Weizenmehl
1 Teel. Zucker
Salz

60 g Butter, zerlassen
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Essl. Natives Olivenöl extra für
- die Schüssel und die
- Form

Im Supermarkt bekommt man dieses Brot oft schon in Scheiben geschnitten. Es ist ziemlich weich und daher wie geschaffen für tartine (Sandwichs). Herzhafter und etwas fester gerät es aus Weizenvollkornmehl. Die Zutatenmengen bleiben dafür die gleichen.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis sich an der Oberfläche Blasen zeigen.

Das Mehl in eine große Schüssel häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und die zerlassene Butter hinein geben. Dann langsam die Hefe hinzu gießen, dabei mit einer Gabel in kreisförmigen Bewegungen das umgebende Mehl einrühren, bis ein Teig entsteht.

Eine Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestauben und den Teig etwa 10 Minuten mit den Handballen kneten, bis er glatt und elastisch wird. Eine Schüssel mit der Hälfte des Öls ausstreichen, den Teig zu einer Kugel formen und hineinlegen. Mit eingefetteter Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur 1-2 Stunden auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Den Teig zusammenschlagen. Mit dem restlichen Öl eine Kastenform von 23 cm Länge ausstreichen. Den Teig hineinlegen und noch mal 20 Minuten gehen lassen.

Unterdessen den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Brot etwa 30 Minuten backen - es ist fertig, wenn es locker aufgegangen und goldbraun ist und beim Klopfen gegen den Boden hohl klingt. In der Form fast völlig auskühlen lassen, auf ein Drahtgitter stürzen und in Scheiben schneiden. Die Kruste am besten entfernen.