

Italienische Rezepte

Apulisches Weizenbrot

Anzahl: 2 - 750g Brote

Gattung: Backen, Brot, Hefe, Italien, Mehl

800 g Hartweizenmehl; in ital.
- Geschäften erhältlich
20 g Salz

20 g frische Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
Mehl; zum Bearbeiten

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Lauwarmes Wasser dazugießen und 10 Minuten gehen lassen.

Vom Rand her alle Zutaten zu einem festen Teig mischen. Die Mischung auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen 8-10 Minuten zu einem glänzenden, lockeren Teig zusammenkneten.

Den Teig in einer fest mit Klarsichtfolie verschlossenen Schüssel bei Zimmertemperatur etwa 6 Stunden ruhen lassen. (Die lange Ruhezeit ist nötig, damit sich das Kleber Eiweiß im Hartweizenmehl vollständig lockern kann.)

Nach den 6 Stunden den Teig wieder auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und etwa 2 Minuten durchkneten. Dann den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem ovalen Laib formen.

Die Brote mit bemehlten Tüchern abdecken und weitere 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Gas 3, Umluft 180 °C). Eine feuerfeste, mit heißem Wasser gefüllte Tasse auf den Ofenboden stellen. (Durch das verdampfende Wasser bekommen die Brote eine schöne krosse Kruste.) Die Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 10 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten backen. Dann die Hitze auf 170 °C (Gas 1-2, Umluft 150 °C) reduzieren und weitere 40 Minuten backen.

Die Brote auf Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen, bevor sie geschnitten werden.