

29. Dezember 2010

Pane Pugliese

Ein Kommentar bei meinem vor über anderthalb Jahren gebackenen Pane Pugliese hat mich wieder an dieses apulische Brot erinnert. Ich habe mich auf Rezeptsuche gemacht und wollte dabei so nah wie möglich an ein italienisches Original kommen. Dabei musste ich feststellen, dass es das Pane Pugliese nicht gibt. Je nach Region und Bäcker existieren verschiedene Interpretationen.

Fündig geworden bin ich letztlich auf einer Seite, die aus italienischen Brotbackbüchern zitiert. Ich habe aus den vorgestellten Rezepten eine kombinierte Auswahl getroffen und mich an die Arbeit gemacht. Obwohl das Pane Pugliese eher als großporig gilt, habe ich (wie beim Versuch 2009) nur eine mittlere Porung erreicht. Ulrike war da erfolgreicher. Ich werde das Rezept sicher nochmal überarbeiten.

Der Teig ist sehr weich, erfordert also etwas Geschick beim Formen (siehe Video unten). Er sollte gut ausgeknetet werden, damit er ausreichend Struktur hat und nicht sofort in alle Richtungen zerläuft.

Vorteig (Biga)

- 200 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Hartweizenmehl (Durum)
- 150 g + 180 g Wasser
- 12 g Salz
- 10 g heller Balsamico-Essig
- 10 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten verrühren, 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und weitere 14-16 Stunden im Kühlschrank lagern.

Mehle mit Vorteig und 180 g Wasser mischen. Salz, Hefe und Essig in je 50 g Wasser verrühren und ebenfalls hinzufügen. 5 Minuten auf niedrigster Stufe, 10-20 Minuten auf 2.-3. Stufe kneten, bis sich der weiche Teig vollständig von der Schüssel löst.

30 Minuten Teigruhe.

Anschließend rund wirken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Den Laib einschneiden und ohne Dampf 40 Minuten bei 250°C fallend auf 200°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden



www.brotbacken.de