

26. Juni 2013

Pagnotta di Grano duro nach Giorilli

Als Nina, angeregt durch einen Artikel im SZ-Magazin zum Thema Brot, ihr Hartweizen-Pagnotta gebacken hatte, musste ich es sofort auf meine Nachbackliste setzen. Es sah köstlich aus. Und außerdem bin ich immer für gute regionale Rezepte zu haben.

Dieses hier stammt wohl ursprünglich von Piergiorgio Giorilli, ein italienischer Meisterbäcker, der auf seiner Internetseite noch andere Rezepte vorstellt.

Ich habe mich mit dem Pagnotta-Brot schwergetan, vor allem was den richtigen Garpunkt angeht. Zweimal hatte es schon im Kühlschrank Vollgare erreicht und blieb im Ofen entsprechend flach. Ich habe die Anfangsgare bei Zimmertemperatur gekürzt und die Gartemperatur im Kühlschrank gesenkt. Der Ofentrieb ist dadurch besser geworden, die Einschnitte öffneten sich endlich so, dass ich mir das Brot auch guten Gewissens ansehen konnte...

Im Rezept selbst habe ich auf Hefe im Hauptteig verzichtet, ebenso auf Backmalz bzw. Zucker. Außerdem ist mir mein Hartweizengrieß ausgegangen und ich habe im Hauptteig stattdessen Hartweizenmehl verwendet.

Geschmacklich ist das Brot eine Wucht. Die kräftige Kruste und die elastische Krume mit Biss sind bestens für gut gereiften Schinken oder ein paar dünne Scheiben italienischen Hartkäse geeignet.

Vorteig (Biga)

- 250 g Hartweizengrieß
- 130 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

Autolyse-Teig

- 250 g Hartweizenmehl (Durum)
- 195 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- Autolyse-Teig
- 11 g Salz

Die Vorteigzutaten von Hand verkneten und 16 Stunden bei 16°C reifen lassen.

Mehl und Wasser vermengen und 30 Minuten stehen lassen (Autolyse).

Den Biga in kleinen Stücken zusammen mit dem Autolyse-Teig und dem Salz von Hand homogen vermischen.

Den Teig abgedeckt 2 Stunden bei 20°C reifen lassen. Dabei alle 30 Minuten (also insgesamt 4-mal) falten.

Den Teig rundwirken und in einem mit Hartweizengrieß ausgestreuten Gärkorb mit Schluss nach oben 8 Stunden bei 4°C zur Gare stellen. Der Teig verdoppelt in dieser Zeit etwa sein Volumen.

Den Teigling am Backtag mit Schluss nach unten aus dem Gärkorb stürzen.

Über Kreuz mit je einem langen und einem kurzen Schnitt einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 200°C 50 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 13 Stunden

