

28. Juli 2011

## La main de Nice nach Mouette Barboff

In Barboffs Buch „Pains d’hier et d’aujourd’hui“ finden sich viele spannende Brotformen, die mich fast alle zum Nachbacken animieren. Eine besonders schöne Form ist die des „Main de Nice“ (Hand von Nizza). Ob diese vierfingerige Hand eine Anspielung auf mafiöse Foltermethoden in Nizza ist oder der fehlende Daumen eine andere Ursache hat, habe ich nicht ergründen können. Jedenfalls schmeckt das Brot.

Die Krume ist trotz der Feinporigkeit sehr locker und schmeckt leicht süßlich. Das Brot erinnert mich etwas an Milchbrötchenteig.

Ich habe französisches Mehl vom Typ T65 genutzt. Normales 550er geht aber sicher auch.

### Vorteig

- 63 g Weizenmehl T65 (oder 550)
- 37 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 255 g Weizenmehl T65 (oder 550)
- 115 g Wasser
- 30 g Milch
- 8 g Frischhefe
- 2 g Backmalz
- 13 g Butter
- 5 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 2 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Alle Zutaten 3 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und straffen Teig kneten, der sich vom Schüsselboden löst.

15 Minuten Teigruhe.

Zwei Teiglinge abstechen (ca. 250 g), auf 20 cm Breite und 3 mm Dicke ausrollen und abgedeckt 30 Minuten entspannen lassen.

Nun beiden Teigenden in der Mitte ca. 10 cm lang einschneiden und von beiden Enden her aufrollen. Senkrecht zu beiden Strängen in der Mitte mit einem Rollholz den Teig eindrücken. Die unteren beiden Stranghälften über die oberen Hälften klappen, jedoch nicht übereinander, sondern locker nebeneinanderlegen.

1 Stunde Gare.

Bei 220°C mit Dampf 20 Minuten goldbraun backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

