

Pane Toscano - Toskana-Brot

2006-11-22 21:53:40



Adaption eines original italienischen Rezepts, gelesen auf www.theartisan.net. Die Mengen habe ich nach einigem Probieren für die Herstellung eines Brotes angepasst, denn dieses Brot hält sich nicht so lange ... 30 Minuten um genau zu sein, dann ist es aufgeessen. Im Ernst: am besten noch leicht warm, spätestens am Tag des Backens essen. Pane Toscano sollte nicht auf Vorrat gebacken werden. Ich verwende in diesem Rezept gerne 1050er Mehl, weil das Brot dadurch einen etwas kräftigeren Geschmack und eine leicht dunklere Farbe bekommt. Geht aber ebenso gut mit 550er Mehl. Wer die Krume gern heller möchte, verwendet sehr wenig Malz oder ersetzt dieses durch Honig.
für 1 Brot:

Starter:

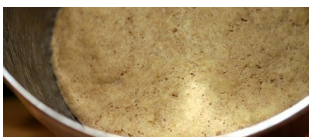
- ca. 6 g frische Hefe
- 30 ml warmes Wasser
- weitere 100 ml Wasser
- 250 g Mehl (1050)

Teig:

- ca. 18 g frische Hefe
- 30 ml warmes Wasser
- weitere gut 150 ml Wasser
- 250 g Mehl (1050)
- ½ EL Malz
- 1½ TL Salz

Zeitbedarf: am 1. Tag ca. 20 Minuten inkl. Standzeiten | Gehzeit 16-20 Stunden über Nacht | am 2. Tag ca. 2 Stunden inkl. Gehzeiten

Schritt 1| Starter: Hefe in der kleinen Menge Wasser auflösen und 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Weiteres Wasser zugeben, dann das Mehl hinzufügen und rühren bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde. Dies ergibt einen festen Teig, der sich kaum mit einem Holzlöffel rühren lässt. Am besten kurz mit den Händen verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen (sollte gut Tennisballgröße haben), in eine große Rührschüssel legen, mit Folie abdecken und 16 bis 20 Stunden über Nacht nicht zu kalt stehen lassen. Der Starter sollte dann in etwa so aussehen, wie auf dem folgenden Bild:



Schritt 2| Teig: Hefe zerkrümeln und in der kleineren Menge Wasser auflösen; 5 bis 10 Minuten stehen

Vogels Küche

Pane Toscano – Toskana-Brot

lassen. Das restliche Wasser und anschließend den gesamten Starter zufügen. Gut verrühren. Erst jetzt das Malz und das weitere Mehl nach und nach einrühren bis der Teig zusammenhält. Salz zugeben und in der Küchenmaschine ca. 10 Minuten weiter kneten bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Im Gegensatz zum Vorteig ist der Teig jetzt eher zähflüssig und klebrig. Daher so wenig wie möglich mit den Händen bearbeiten. Erneut 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Schritt 3| Backvorbereitung: Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig kurz kneten, flach drücken und von der langen Seite her aufrollen oder zu einer Kugel formen, Teigenden zusammendrücken. Das Teigstück mit der Naht nach oben in ein passendes Gärkorbchen oder auf ein bemehltes Küchentuch setzen, abdecken und erneut 35 bis 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Ofen mit Brotbackstein mindestens 30 Minuten auf 220 Grad vorheizen.

Schritt 4| Backen: Den Teig auf ein leicht bemehltes Backpapier transferieren, die Nahtseite kommt dabei nach unten. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen bis der Ofen heiß genug ist. So sieht der Brotlaib direkt vor dem Backen aus:



Mit dem Brotschieber auf den Backstein gleiten lassen, sofort mit kaltem Wasser aus einer Sprühflasche besprühen. Dies nach 2 bis 3 Minuten wiederholen. Insgesamt ca. 25 Minuten backen. Hitze abstellen, Ofen einen Spalt öffnen und das Brot noch 5 Minuten im warmen Ofen ruhen lassen. Heraus nehmen und auf einem Gitter mindestens 30 Minuten auskühlen lassen. Guten Appetit! Und sollte das Ergebnis aussehen:

