

PANE PUGLIESE

MIT SENATORE CAPPELLI WEIZENMEHL



STÜCK

2 à 750 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~22 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

~8 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

SAUERTEIG

- 150 g Hartweizenmehl (Senatore Cappelli)
- 150 g Wasser (35°C)
- 15 g Anstellgut

HAUPTTEIG

- 250 g Hartweizenmehl (Senatore Cappelli)
- 500 g Weizenmehl (Tipo 0/W700)
- 22 g Salz
- 22g Olivenöl
- 550g Wasser 20°C

WEIZENSAUERTEIG

Alle Zutaten vermischen und 12-16 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

HAUPTTEIG

Bis auf das Salz alle Zutaten in einer Kneteschüssel verrühren und zugedeckt 30-45 Minuten zur Fermentolyse stehen lassen.

AUFARBEITUNG

Nach der Fermentolyse das Salz hinzufügen und den Teig auskneten. Mit der Küchenmaschine sechs bis acht Minuten etwas schneller kneten oder mit der Hand den Teig auf der Arbeitsfläche ca. zehn Minuten auskneten. Der Teig sollte nach dem Kneten eine Teigtemperatur von 25-28°C aufweisen.

Den Teig zugedeckt für 120-180 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in der Mitte teilen, zu zwei Laiben formen und diese auf einem bemehlten Tuch zugedeckt 20-30 Minuten rasten lassen.

Die Laibe nochmals falten und schön auf Spannung bringen, dann mit dem Schluss nach oben in mit Tüchern ausgelegte und bemehlte Gärkörbe legen. Danach die Teiglinge 120-180 Minuten zur Stückgare stellen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-28 °C



Teigruhe ~7 Stunden



Backtemperatur 240/225°C



Backdauer 40 min

BACKEN

Die Teiglinge aus den Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in vorgeheizte Brotbacktöpfe geben. Zuerst 20 Minuten mit geschlossenem Deckel bei 240°C backen, dann ohne Deckel 20 Minuten bei 225°C.