

25. Oktober 2010

## Panini

Anna, die mit ihrem Blog „Brot und mehr“ seit einigen Monaten die Brotback-Blogosphäre bereichert, hat durch ein Missgeschick ihr Rezept für lockere Panini erschaffen. Ihr war etwas zu viel Wasser in den Teig geraten. Zum Glück, denn sonst hätte ich das überzeugende Rezept nicht nachbacken können. In Details habe ich es etwas verändert, hauptsächlich weil ich die entsprechenden Zutaten nicht im Haus hatte. Einzig die Hefemenge erschien mir zu hoch gegriffen.

Die Krume ist sehr unregelmäßig; von fein- bis mittelporig ist an Porengrößen alles dabei. Es riecht mild-säuerlich und bekommt durch das Roggenmalz und den Einsatz von Roggenmehl noch eine rustikalere Note als im Originalrezept. Der Wasseranteil könnte durchaus weiter erhöht werden. Der Teig ließ sich noch problemlos bearbeiten.

### Weizensauerteig

- 60 g Weizenmehl 1050
- 60 g Wasser
- 6 g Anstellgut

### Hauptteig

- Sauerteig
- 150 g Wasser
- 200 g Weizenmehl 550
- 30 g Roggenmehl 1370
- 10 g flüssiges Gerstenmalz
- 5 g Roggenmalz
- 6 g Salz
- 10 g Butter
- 1 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten vermengen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und 10-15 Minuten auf 3. Stufe zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten, der sich am Ende vollständig von der Schüssel lösen sollte.

120 Minuten Teigruhe, dabei nach je 45 Minuten einmal falten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck von ca. 15 x 20 cm ziehen und vier rechteckige Teiglinge abstechen.

Die Teiglinge 1,5-2 Stunden zur Gare stellen und bei 250°C 20 Minuten mit Dampf abbacken.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



www.brotbacker.de