

9. Januar 2011

Pane Pugliese (2. Versuch)

Im vergangenen Jahr hatte ich vermutet, dass ich das Rezept für Pane Pugliese nochmal überarbeite. Das habe ich inzwischen getan. Statt einem großen Brot habe ich dieses Mal Brötchen geformt. Der Durum-Anteil ist gesunken. Gleichzeitig habe ich den Wassergehalt angepasst. Die Zutaten für den Hauptteig sehen damit folgendermaßen aus:

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl 550
- **100 g** Hartweizenmehl (Durum)
- 150 g + **90 g** Wasser
- 12 g Salz
- 10 g heller Balsamico-Essig
- 10 g Frischhefe

Fett geschrieben sind die geänderten Mengen. Der Rest ist gleichgeblieben.

Die Mini-Pane Pugliesi sind wunderbar gelungen. Herrlicher Ofentrieb, klein- bis großporige und feuchte Krume mit mildem, aber vielfältigem Geschmack.

