

6. März 2011

Pane Valle Maggia

Nachdem Petra mit beachtenswertem Enthusiasmus und erstaunlicher Ausdauer an einem Nachbau des Schweizer Pane Valle Maggia gebastelt und es erfolgreich gebacken hat, gab es eine Reihe von Nachbäckern innerhalb und außerhalb der Brotbackblogosphäre. Nun habe auch ich es endlich geschafft. Das eiweißreiche Manitoba-Mehl hatte ich noch vorrätig.

Das Brot hat mich vollends überzeugt. Schon der Teig hatte eine fantastische Konsistenz. Er ließ sich trotz des hohen Wasseranteils wunderbar bearbeiten. Wer einmal mit seinen Händen einen solch weichen Teig gefaltet und rund gewirkt hat, ist dem Glück begegnet. Petra berichtete in ihrem Rezept, dass das Brot im Tessiner Maggital noch sehr viel dunkler angeboten wird als es ihr gelungen ist. Dementsprechend dürfte meine Variante noch viel zu hell sein. Statt 220°C bieten sich vielleicht eher 230-240°C an.

Ein so voluminöses, großes Brot habe ich noch nie gebacken. Obwohl die Zutaten gerade mal knapp drei Pfund ausmachen, entsteht durch den phänomenalen Ofentrieb ein Koloss mit riesigem Querschnitt. Die Krume ist nicht ganz so grobporig gelungen wie bei Petra. Vielleicht habe ich es etwas zu stark gewirkt. Außerdem habe ich nicht die komplette Weizenmehlmenge, sondern nur die Hälfte mit Manitoba Mehl ersetzt.

Ein ganz klarer Favorit mit mildem, feinem Geschmack. Ideal als Frühstücksbrot mit süßen Aufstrichen, Butter oder mildem Käse.

Weizensauerteig

- 40 g Weizenmehl 550
- 40 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 250 g Weizenmehl 1050
- 250 g Manitoba Mehl
- 100 g Roggenmehl 1150
- 20 g Roggenvollkornmehl
- 10 g Frischhefe
- 500 g Wasser
- 12 g Salz

Die Sauerteigzutaten vermischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer dem Salz 10 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Das Salz einarbeiten und anschließend weitere 15-20 Minuten auf zweiter Stufe kneten, bis der nasse Teig straff ist und sich vom Schüsselboden löst.

70-90 Minuten Gare (je nach Zimmertemperatur), dann dehnen und falten.

Weitere 70-90 Minuten Gare. Erneut dehnen und falten. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig vorsichtig rund wirken und im stark bemehlten Gärkorb mit Saum nach oben 45 Minuten gehen lassen.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 50-60 Minuten dunkelbraun backen. Nach 20 Minuten den Dampf ablassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

