

Pane Mantovano

Zutaten für 16-20 Pane

800	g	Weissmehl	
200	g	Hartweizenmehl ¹	
42	g	Hefe	Eine Mulde im Mehl formen und die Hefe darin zerbröseln.
1	EL	Backmalz od. Honig	Zur Hefe geben.
5	dl	Wasser, handwarm	Etwas 1 dl Wasser zur Hefe geben und 15 Minuten ziehen lassen.
2	EL	Butterschmalz, flüssig	
3	TL	Salz	Butter, Salz und restliches Wasser zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (etwa 5 Min.). Teig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde aufgehen lassen.



Eine Teigportion auf Stufe 1 durch die Nudelmaschine drehen. Teig von der Schmalseite her aufrollen.

Teigrolle mit der Schmalseite voraus nochmals durch die Nudelmaschine drehen, zuerst auf Stufe 1 dann auf Stufe 3.

Teig von der Schmalseite her aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dabei genügend Abstand lassen. Ergibt 2 Bleche.

Brötchen mit einem Tuch bedecken und eine Stunde aufgehen lassen.

Mit einem scharfen Messer die Teigrollen bis zur Mitte aufschneiden und etwas auseinanderdrücken.

Brötchen leicht bemehlen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C Umluft ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. (Klimagaren oder etwas Wasser in den Backofen stellen).



CBB, Okt./2017

¹ Hartweizenmehl oder Hartweizendunst: «Bio Knöpfli-Mehl» von Coop entspricht dem Hartweizendunst