Pane Maggia (die Mehlmischung enthält schon Salz)

Vorteig:

150g Wasser kühl

2g Frischhefe einrühren

100g Pane Maggia daruntermischen

Zugedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen,

danach 12-24 Std. kühl stellen.

Hauptteig:

Dem Vorteig die weiteren Zutaten beigeben:

6g Frischhefe in den Vorteig einrühren

220g Wasser dazu geben

400g Pane Maggia

Zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten (ca. 15 Min.)

Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen, sorgfältig zusammenfalten und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Besonders schön wird die Oberfläche und Form, bei Verwendung eines Teigkörbchens zum Gären, der Teig sollte möglichst viel Luft enthalten.

Rund und eher flach formen, einschneiden und auf Backblech bei 240° wen möglich mit Dampf (ca. 40 Min.) backen.

MÜHLE**FRAUBRUNNEN**
HANS MESSER + CO. AG

031 760 10 20 - www.muehle-fraubrunnen.ch