

Pane-Gigante

Details zum Rezept

Für Fortgeschrittene

Portionen: 1 Partybrot (3 ½ kg)

Ca. 50 mittlere Scheiben

Gesamtdauer: 4 Stunden

Vorbereitungszeit: ½ Stunde

Backzeit: 1 Stunde und 1 ¾ Stunden

Kalorien/Brotlaib: 10.039 kcal

Kalorien/Scheibe: 205 kcal

Einkaufsliste

Teig:

- ✓ 1 Liter Wasser
- ✓ 100 ml Walnussöl oder Olivenöl
- ✓ 1-2 EL Zucker
- ✓ 3 EL Salz
- ✓ 2 Päckchen frische Hefe à 42 g (Germ) oder 4 Päckchen Trockenhefe
- ✓ 2 kg glattes Weizenmehl (W 700)

Broteinlage:

- ✓ 300 g Walnusskerne
- ✓ 250 g grüne Oliven ohne Kern
- ✓ 250 g getrocknete Tomaten oder Tomaten in Öl (gut ausdrücken)

Kaufe nach Möglichkeit regionale Bio-Produkte.

Tipps zur Mengenanpassung:

Für die halbe Brotgröße (diese Teigmenge schafft auch eine bessere handelsübliche Küchenmaschine) einfach alle Zutaten halbieren und die Backzeit anpassen:

Ofenfunktion: Brot Backen (oder Intervall Dampf oder (CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung) bei 210°C für 1 Stunde einstellen. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 175°C bis zum Ende der Backzeit reduzieren.

Vorbereitung:

Oliven abtropfen lassen, getrocknete Tomaten und Walnüsse bereitstellen.

Zutaten für den Teig abwiegen, Wasser wärmen auf etwa 38°C (lauwarm).

Achtung: bei 42°C stirbt die Hefe!





Teig herstellen

In einer sehr großen Schüssel Öl, Zucker, Salz und Hefe im warmen Wasser auflösen. Mehl begeben und mit einer Knetmaschine oder einem guten Handrührgerät 10 Minuten (!) zu einem glatten Teig kneten.

(Bei der Zubereitung mit Vollkornmehl wird etwas mehr Wasser verwendet!)



Nüsse, Tomaten & Oliven einarbeiten

Nüsse, Tomaten und Oliven in grobe Stücke schneiden und am besten mit den Händen in den Teig einarbeiten.

Mit etwas Mehl stauben, damit sich der Teig leichter von den Händen löst.



Gären: Feuchtgärung

Teig in der Schüssel in den Kombidämpfer stellen.

Ofenfunktion: Gärstufe 40°C oder Gärstufe 2 für 1 Stunde aufgehen lassen.

(Alternative: Ober- und Unterhitze bei 40°C, Teig dabei mit Geschirrtuch abdecken.)



Brot formen

Den Teig mit bemehlten Händen zusammenschlagen und zu einer Kugel formen.

Die Kugel zu einem länglichen großen Laib formen. Laib quer diagonal auf ein gelochtes Patisserieblech (oder mit Mehl besiebtetes Backblech) legen.



Brot dekorieren

Brotlaib mit Wasser bestreichen. Etwas Mehl in ein kleines Sieb geben und zwei Streifen der Länge nach auf das Brot sieben.

Vorheizen

Ofenfunktion: Brot Backen 210°C vorheizen.

(Alternative: Intervall Dampf oder CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung 210°C.)

Gären: Trockengärung

Während dem Vorheizen den geformten Laib mit einem Geschirrtuch abdecken, und an einem warmen (!) Ort 15 Minuten aufgehen lassen.



Teig einschneiden

Mit einem Sägemesser den Laib der Mehlspur entlang ca. 1 cm tief einschneiden.



Backen

Brotlaib in den vorgeheizten Kombidämpfer schieben (unterer Einschub).

Ofenfunktion: Brot Backen (oder Intervall Dampf oder CircoTherm Heißluft mit mittlerer Dampfunterstützung) bei 210°C für 1 Stunde und 45 Minuten einstellen.

Wichtig: Nach 20 Minuten die Temperatur auf 175°C bis zum Ende der Backzeit reduzieren. (Damit man das nicht vergisst, den Kurzzeitwecker einschalten - Taste mit dem Klingelsymbol!)

Nach dem Backen das Brot vom Blech nehmen, und auf einem Gitterrost ausdämpfen lassen, damit es schön resch bleibt.



Servieren

Scheibe vom Brot vor den Gästen abschneiden, und in kleinere Stücke teilen. Mit Walnussöl beträufeln und mit erdiger Gewürzmischung bestreuen.



Tipp:

Das Pane Gigante ist auch ein ideales Geschenk, wenn man eingeladen ist! Versehen mit einer großen roten Masche zusammen mit einer Flasche Rotwein ist man damit auch ein perfekter Gast.