

PAIN PAILLASSE

Zutaten/ Einkaufsliste:

4 Portionen:

300 g Weizenmehl Typ 550

100 g Weizenmehl Typ 1050

300 g Wasser

5 g Hefe

8 g Meersalz



Neff Backstein

Zubereitung:

Die Hefe im warmen Wasser auflösen und zu den anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit dem Knethaken verkneten und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



Danach den Teig mit den Händen noch einmal durchkneten und in einer abgedeckten Schüssel oder einer Plastikschüssel mit Deckel 20 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Der Teig kann auch länger im Kühlschrank liegen.

Den Ofen am Backtag mit dem Backstein auf 250 °C vorheizen.



Den Teig vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 2 Portionen teilen. Die Oberflächen gut bemehlen und vorsichtig in die Länge ziehen. Jetzt den Teig wie ein auszuwringendes Handtuch vorsichtig verdrehen.

Die Laibe mit dem Backschieber auf den Stein geben und mit Dampfzugabe mittel bei 220 °C Ober-/Unterhitze für 25–30 Minuten backen.