

## Pane di grano duro



Italienisches Brot mit 50 % Hartweizen, herrlich lockerer Krume und knackiger Kruste. Schmeckt auch getoastet oder geröstet super!

2 Brote

---

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit: 16 Std 30 min

Backzeit: 45 min

---

## ZUTATEN

### Für den Vorteig

270 g Hartweizenmehl (bei mir Semola Rimacinata)

135 g Wasser (kalt)

1,8 g frische Hefe

## Für den Autolyseteig

270 g Hartweizenmehl (bei mir Semola Rimacinata)  
360 g Weizenmehl Tipo 0 (bei mir Type 550)  
495 g Wasser (ca. 30°C) – falls ohne Küchenmaschine gearbeitet wird 45°C

## Für den Hauptteig

Vorteig  
Autolyseteig  
7,2 g frisch Hefe  
27 g Olivenöl  
18 g Salz

## ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend die Zutaten für den Vorteig zu einem sehr festen Teig vermengen und abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20°C) 12 Stunden reifen lassen.
2. Am nächsten Tag für den Autolyseteig die Mehle mit dem Wasser vermischen und abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Für den Hauptteig den Vorteig, die Hefe, Olivenöl und das Salz zum Autolyseteig geben und entweder mit der Maschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 8-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem straffen, elastischen Teig verarbeiten oder ohne Maschine vermischen (Teigtemperatur ca. 26°C).
4. Den Teig abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 30 und 60 Minuten den Teig dehnen und falten.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei Stücke teilen und die Teiglinge straff rundwirken.
6. Zwei Gärkörbchen mit Mehl bestäuben, die Teiglinge mit den Schluss nach unten hineinlegen und abgedeckt ca. 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
7. Inzwischen den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
8. Nach der Ruhezeit die Teiglinge mit dem Schluss nach oben nebeneinander auf

das Backblech stürzen und mit Dampf (bei mir durch eine feuerfeste Schale mit eiskaltem Ofenboden) 10 Minuten backen, dann die Ofentür 1-2 Minuten ganz öffnen um den Dampf abzulassen, die Schale entfernen (HEISS!) und die Temperatur auf 210 °C reduzieren. Die Ofentür wieder schließen und die Brote weitere 30-35 Minuten fertigbacken.