

## Pane italiano

<b>Thema:</b>	Ein selbstgebackenes italienisches Brot „zum Reinbeißen“
<b>Saison:</b>	Saisonlos
<b>Besonderheit:</b>	ein kleiner Teil Dinkelmehl verleiht noch eine würzige Note
<b>Zu Beachten:</b>	„Zu einfach um Wahr zu sein!“ 😊

### Zutaten / Einkaufsliste

(für 2 mittelgroße Brotlaibe)

650 g	Mehl (griffig)
100 g	Dinkelmehl
½ Würfel	Frische Hefe
1 TL	Zucker
1 EL	Salz
2 EL	Olivenöl
500 ml	lauwarmes Wasser
n.B.	Mehl für die Verarbeitung
n.B.	Olivenöl für die Schüssel



### Zubereitung

Die Hefe und den Zucker in das lauwarme Wasser rühren bis sich die Hefe darin aufgelöst hat. Nun die restlichen Zutaten (Mehl, Salz und Olivenöl) hinzufügen und 5 Minuten mit den Knethacken verrühren. Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Mehl bestäuben. Den Teig durchkneten und immer solange Mehl hinzufügen, bis dieser nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Eine große Schüssel (doppelt so groß wie der Teig) mit Olivenöl einpinseln und den Teig darin wälzen und zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und halbieren (nicht mehr kneten) und zu zwei länglichen Brotlaiben formen, nochmals in Mehl wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals für ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Das Brot ca. 20-25 Minuten backen lassen und dazwischen (ca. 2-3 mal) mit Wasser besprühen.

Anmerkung:

Der Teig kann auch geteilt werden, sodass man ihm ca. 1-2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren kann.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

