

Pane alle mandorle (Italienisches Mandelbrot aus dem Thermomix)

- Freitag, Oktober 26, 2018

<https://ketex.de/blog/brotrezepte/pane-alle-mandorle-italienisches-mandelbrot-aus-dem-thermomix/>

Mandeln sind eines meiner liebsten Nahrungsmittel. Daher wollte ich dringend mal ein Brot damit backen. Außerdem bin ich so begeistert von unseren italienischen Mehlen. Es war also naheliegend, ein italienisches Mandelbrot zu backen. Das Ergebnis ist ein schmackhaftes, fluffiges Brot geworden. Ich habe es zur Abwechslung in der Kastenform gebacken.

1. Vorteig

- 16 g [Weizen-Anstellgut](#)
- 16 g [Weizenmehl T65 La Banette](#) ([Weizenmehl 550](#) geht auch)
- 8 g Wasser

Mit der Hand verkneten und 8 Stunden ruhen lassen. Natürlich kann der Vorteig auch mit dem Mehl gemacht werden, der später im Hauptteig verwendet wird.

Anschließend:

- 40 g Mehl
- 20 g Wasser

zugeben. Wieder mit der Hand verkneten und 8 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach

- 100 g Mehl
- 50 g Wasser

zugeben und alles mit der Hand verkneten. Nochmals 8 Stunden ruhen lassen. Jetzt ist der Vorteig fertig.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Farina di Grano tenero Buratto](#)
- 100 g geschälte Mandeln (1 Stunde in Wasser eingelegt)
- 410 g Wasser
- 20 g Salz

- 5 g Hefe
- ein Schuss [enzyminkatives flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Hefe mit dem Wasser verrühren. Anschließend alle Zutaten gemeinsam für 4 Minuten im Thermomix auf Teigstufe kneten. Wer keinen Thermomix hat, knetet von Hand oder in der [Küchenmaschine](#) für mindestens 8 Minuten.

Danach den Teig in die geölte [Teigwanne](#) geben und für vier Stunden ruhen lassen. Jede Stunde dehnen und falten. Das ist nicht ganz einfach, weil der Teig recht weich ist. Nach der Stockgare in eine [Kastenform](#) geben. Diese vorher einbuttern oder mit einer [Kasteneinlage](#) aus Dauerbackfolie auslegen. Das Brot z.B. mit einem [Leinentuch](#) abdecken. Die anschließende Stückgare dauert etwa eine Stunde. Sie ist beendet, wenn der Rand der Kastenform erreicht ist.

In den auf 250° vorgeheizten Backofen geben und das Schwaden nicht vergessen. Nach 15 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 180° senken. In der letzten Viertelstunde das Brot aus der Form nehmen und bei Umluft 180 Grad zu Ende backen (also insgesamt 60 Minuten und nicht 75 Minuten).

-