

Pane alle mandorle (Italienisches Mandelbrot aus dem Thermomix)

- Samstag, März 06, 2021

<https://ketex.de/blog/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. Lievito madre (LM)

<!-- [if gte mso 9]>

<![endif]--><!-- [if gte mso 9]>

Normal

0

21

false

false

false

DE

X-NONE

X-NONE

<![endif]--><!-- [if gte mso 9]>

<![endif]-->

/* Style Definitions */

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Normale Tabelle";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-priority:99;

mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:10.0pt;
font-family:"Times New Roman",serif;
mso-fareast-language:EN-US;}

LM ist ein fester Weizensauerteig (TA 150), den man direkt aus dem Kühlschrank in den Teig geben kann. Ich habe immer ausreichend LM zum Brotbacken im Kühlschrank.

Wenn man dies nicht hat:

[hier](#) eine ausführliche Anleitung

und [hier](#) eine Anleitung, wenn es schneller gehen soll.

2. Hauptteig

- 200 g Livieto madre aus dem Kühlschrank
- 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 eine 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. Weitere 30 Minuten backen, dann das Brot aus der Form nehmen und bei Umluft 180 Grad nochmal 15 Minuten zu Ende backen.

