

Pane Prosecco aus dem Thermomix

- Samstag, Dezember 08, 2018

<https://ketex.de/blog/backversuche/pane-prosecco-aus-dem-thermomix/>

Schießt Ihnen auch schon mal ein Gedanke durch den Kopf, der erst mal abwegig erscheint? So erging es mir, als ich im Oktober Freunde zum Selber-Brot-backen mit dem Thermomix begeistern konnte. Während Anita den Teig in Form brachte, schenkte mir Oliver einen wundervollen Riesling ein. Ich war begeistert, und nach 30 Minuten Backzeit beim Blick durchs Ofenfenster fragt mich Oliver, ob ich schon mal Brot mit Wein gebacken hätte. Was für eine Frage! Nein. Die Rezeptsuche im Netz brachte auch kein beeindruckendes Ergebnis. Insbesondere nicht für Rotwein. Verwunderlich, denn viele Köche verwenden Wein zum Verfeinern, und es gibt ja auch Rotweinkuchen. So stand schnell das Thema für das nächste Treffen fest.; Wein und Sekt als Schüttgut, ein experimentelles Abenteuer! An dieser Stelle beschränke ich mich auf das Brot mit Prosecco.

Dieses Rezept sollte schnell gehen (in nur fünf Stunden fertig sein), und der Prosecco sollte die Porung unterstützen. Das hat leider noch nicht so ganz geklappt, aber der Geschmack ist hervorragend.

1. Zutaten

- 200 g Lievito Madre
- 200 g Hartweizengriess
- 400 g [La Banette T65](#)
- 10 g [Bohnenmehl](#)
- 270 g Prosecco
- 100 g Wasser
- 15 g Salz
- 5 g Hefe

Zubereitung

Zubereitung

2. Zubereitung im Thermomix

Zunächst die Hefe und das Wasser bei 37 Grad für 2 Minuten im Thermomix verrühren. In der Zwischenzeit die Mehle und den Hartweizengriess sowie das Salz in einer Schüssel vermischen. Diese Mischung anschließend in den Rührtopf geben und den Prosecco hinzugeben. Mit der Teigfunktion für 4 Minuten kneten. Danach in der geölten Teigwanne für 90 Minuten zur Gare geben. Nach 45 Minuten einen Zyklus [Stretch & Fold](#) durchführen. Nach der Gare erneut Stretch & Fold und dann rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes [Gärkörbchen](#) geben, Anschließend weitere 60 Minuten zur Gare stellen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 Grad vorheizen. Ich habe das Brot im [Topf](#) gebacken und diesen ebenfalls vorgeheizt. Aufgrund der relativ geringen Teigausbeute hätte das Brot aber ohne

Probleme auch freigeschoben gebacken werden können. Nach der Gare mit dem [Schieber](#) in den Topf geben (oder direkt in den Ofen, dann am besten auf einen [Backstein](#)). Schwaden nicht vergessen (wenn nicht im Topf gebacken wird). Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und den Dampf ablassen. Nach weiteren 45 Minuten ist das Brot fertig.

-