

Pane Valle Maggia originale (nach P. Holzappel)

- Samstag, Januar 29, 2011

<https://ketex.de/blog/pane-valle-maggia-originale-nach-p-holzappel/>

Nachdem ich einige Versuche mit Ruchmehl für dieses Rezept hinter mich gebracht hatte, habe ich versucht, eine Mehlmischung zu finden, wie sie von Petra Holzappel in ihrem Blog beschrieben wird. Inzwischen wird das besonders glutenhaltige Manitoba-Mehl auch in meinem Shop angeboten. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 20 g [Weizenmehl La Banette T 65](#) (oder [550](#))
- 20 g [Manitoba-Mehl](#)
- 40 g Wasser
- 4 g [Weizenanstellgut](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26° für 16 Std. reifen lassen.

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 250 g [Weizenmehl La Banette T 65](#) (oder [550](#))
- 250 g [Manitoba-Mehl](#)
- 110 g [Roggenmehl 1150](#)
- 10 g [Roggenvollkornmehl](#)
- 500 g Wasser
- 15 g Frischhefe
- 13 g Salz

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Salz in der [Küchenmaschine](#) 20 Minuten kneten (ich verwende die [Alpha von Häussler](#)). Dann das Salz zugeben und nochmals 6 Minuten kneten. Die Zeitangaben über die Knetzeiten muss jeder mit seiner Küchenmaschine selber herausfinden!

Als ich nach dieser Zeit in den Teigkessel schaute, erschrak ich gewaltig! Der Teig sah wie eine dicke Suppe aus. Beim Nachbacken also vorsichtig sein bei der Flüssigkeitszugabe.

Die Arbeitsplatte gut einmehlen und den Teig darauf geben. Mit einem Teigspachtel immer zur Mitte den Teig falten. Anschließend den Teig in eine leicht eingölte Schüssel oder [Teigwanne](#) mit Deckel geben.

Jetzt eine Teigruhe von 90 Minuten einhalten. In der Teigruhe immer wieder einen Zyklus [Stretch & fold](#)

einlegen und den Teig entgasen. Man merkt dabei sehr gut, wie der Teig Stand bekommt. Nach den Faltungen den Teig immer wieder in den Behälter zurückgeben und ruhen lassen. Bei mir ist der Teig schon nach 70 Minuten sehr hoch gestiegen.

Nach dieser Zeit habe ich nochmals den Teig zusammengeschlagen und 15 Minuten ausruhen lassen. Danach habe ich ihn in ein gut gemehltes [Gärkörbchen](#) gegeben und 45 Minuten zur Gare gestellt. Bei 250° 15 Minuten anbacken und dann noch 45 Minuten bei 200° fertig backen.

Pane Valle Maggia originale (nach P. Holzappel)

Nachdem ich einige Versuche mit Ruchmehl für dieses Rezept hinter mich gebracht hatte, habe ich versucht, eine Mehlmischung zu finden, wie sie von Petra Holzappel in ihrem Blog beschrieben wird. Inzwischen wird das besonders glutenhaltige Manitoba-Mehl auch in meinem Shop angeboten. Viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Gärkörbchen

1. Sauerteig

- 20 g Weizenmehl T65 (oder Weizenmehl 550)
- 20 g Manitobamehl
- 40 g Wasser
- 4 g Weizen-ASG

2. Hauptteig

- Sauerteig
- 250 g Weizenmehl T65 (oder Weizenmehl 550)
- 250 g Manitobamehl
- 110 g Roggenmehl 1150
- 10 g Roggenvollkornmehl
- 500 g Wasser
- 15 g Frischhefe
- 13 g Salz

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und bei 26°C für 16 Std. reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten außer dem Salz in der Küchenmaschine 20 Minuten kneten (ich verwende die Alpha von Häussler).
2. Dann das Salz zugeben und nochmals 6 Minuten kneten. Die Zeitangaben über die Knetzeiten muss jeder mit seiner Küchenmaschine selber herausfinden!
3. Als ich nach dieser Zeit in den Teigkessel schaute, erschrak ich gewaltig! Der Teig sah wie eine dicke Suppe aus. Beim Nachbacken also vorsichtig sein bei der Flüssigkeitszugabe.
4. Die Arbeitsplatte gut einmehlen und den Teig darauf geben. Mit einem Teigspachtel immer zur Mitte den Teig falten.
5. Anschließend den Teig in eine leicht eingölte Schüssel oder Teigwanne mit Deckel geben. Jetzt eine Teigruhe von 90 Minuten einhalten. In der Teigruhe immer wieder einen Zyklus Stretch&fold einlegen und den Teig entgasen. Man merkt dabei sehr gut, wie der Teig Stand bekommt. Nach den Faltungen den Teig immer wieder in den Behälter zurückgeben und ruhen lassen.
6. Bei mir ist der Teig schon nach 70 Minuten sehr hoch gestiegen. Nach dieser Zeit habe ich nochmals den Teig zusammengeslagen und 15 Minuten ausruhen lassen.
7. Danach habe ich ihn in ein gut gemehltes Gärkörbchen gegeben und 45 Minuten zur Gare gestellt.
8. Bei 250° 15 Minuten anbacken und dann noch 45 Minuten bei 200° fertig backen.

Brot

Deutsch, Italienisch

Anstellgut, Hefe, Manitoba-Mehl, Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Sauerteig, Weizenmehl

-