

Pane siciliano

- Sonntag, Januar 04, 2015

<https://ketex.de/blog/pane-siciliano/>

Anfangs des Jahres schon mal ein kleiner Vorgeschmack auf den Sommer! Natürlich schmeckt dieses Brot auch zu anderen Jahreszeiten. Ich kam auf das Rezept, als ich mich auf dem Blog von Karin Anderson aus Amerika umschaute, aber ich glaube, das Rezept ist von Stefanie von "Hefe und mehr". Wer letztendlich der Verfasser des Rezeptes ist, ist eigentlich egal, Hauptsache ist doch, dass es gelingsicher ist und auch noch gut schmeckt. Das kann ich von diesem Rezept wirklich behaupten.

Die Vorbereitungszeit ist allerdings recht lange, da der alte Teig (Pâte fermentée) 2-3 Tage (oder auch länger) im Kühlschrank verbringt. Allerdings entschädigt der Geschmack!

```
/* 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;}
```

1. Pâte fermentée

(alter Teig)

- 284 g [Weizenmehl T 65](#) oder [550](#)
- 177 g Wasser
- 5 g Salz
- 3 g Frischhefe

Aus den Zutaten einen festen Teig kneten und abgedeckt im Kühlschrank für 2-3 Tage (oder auch länger) lagern.

```
/* 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;}

2. Hauptteig

- Pâte fermentée
- 227 g [Weizenmehl T 65](#) oder [550](#)
- 227 g Hartweizengrieß fein
- 235 g Wasser
- 30 g Olivenöl
- 20 g Honig
- 9 g Salz
- 9 g Frischhefe
- Sesamsaat zum Bestreuen

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Am Backtag den „alten Teig“ (Pâte fermentée) aus dem Kühlschrank nehmen. Davon viele kleine Teile abstechen und ca. 2 Stunden akklimatisieren lassen. Auf diese Weise kann sich der alte Teig besser mit dem Hauptteig vermischen.

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten mit langsamer Geschwindigkeit kneten. Danach den Teig in eine leicht geölte [Teigwanne](#) legen und so lange warten, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Jetzt 4 gleich große Teile abstechen und wie zu Baguettes formen. Ca. 5 Minuten ausruhen lassen und die Baguettes zu langen, gleichmäßigen Strängen rollen. Sie sollten zum Schluss eine Länge von 60-65 cm haben. Es dauert schon etwas länger, da der Teig sich immer wieder zusammenzieht. Man sollte dann immer wieder Pausen von 5 Minuten machen.

Jetzt wird der Teigstrang zu einem verkehrten S zusammen gedreht, von jeder Seite zur Hälfte.

Vorsichtig auf ein Backblech setzen, mit Wasser abpinseln und mit Sesam bestreuen. Die Backbleche in eine große Mülltüte stellen. Die Tüte etwas aufblasen und verschließen.

Die Bleche bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Bleche aus dem Kühlschrank nehmen und die Teiglinge ca. 1 Stunde akklimatisieren lassen. Die Brote sind jetzt schön aufgegangen.
Den Ofen vorher auf 220° aufheizen und die Brote (je nach gewünschter Bräune) 25-30 Minuten backen.

-