Biove – italienische Brötchen mit knuspriger Kruste

Biove sind traditionelle italienische Weizenbrötchen mit knuspriger Kruste und lockerer Krume aus der Region Piemont. Hier eine Version aus Bologna. Das Besondere: Der Teig wird hauchdünn ausgerollt, aufgerollt und längs eingeschnitten

12 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std 40 min
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 500 g Weizenmehl Type 550
2. 280 g Wasser
3. 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe (Übernachtgare 2 g Trockenhefe / 5 g frische Hefe)
4. 10 g Zucker
5. 8 g Salz
6. 20 g Schweineschmalz (hier Butterschmalz), zimmerwarm

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben. Hefe und Wasser mischen und dazugeben. Alles gut verkneten, dabei nach und nach das Schmalz in kleinen Stückchen unterkneten. Den Teig mit der Küchenmaschine für ca. 6-8 Minuten, per Hand für etwa 8-10 Minuten kneten.
2. Den abgedeckten Teig eine Stunde ruhen lassen. (Bei Übernachtgare den Teig jetzt abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag eine Stunde vor der Weiterverarbeitung aus der Kühlung nehmen)
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf eine nicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Stücke teilen. Einen Teil bis zur Weiterverarbeitung mit Folie abdecken. Den anderen Teil mit dem Nudelholz rechteckig auf ca. 20 x 30 cm ausrollen und in 6 Streifen von je 5 cm schneiden.
5. Die Streifen nacheinander verarbeiten, die anderen wieder abdecken.
6. Jeden Streifen auf die Arbeitsfläche legen und weiter mit dem Nudelholz ausrollen. Der Teig sollte nur noch 1-2mm dick sein. Den Streifen einrollen und abgedeckt auf das Backblech legen. Genauso mit den restlichen Streifen bzw. dem restlichen Teig verfahren. Das abgedeckte Backblech mit den 12 Teiglingen 30 Minuten ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
8. Nun die Teiglinge mit einer stabilen Teigkarte längs in der Mitte fast bis zum Boden durchdrücken. Wieder abdecken und für etwa 10 Minuten weitergehen lassen.
9. Die Teiglinge mit Wasser besprühen und ca. 25 Minuten goldbraun backen.
10. Nach dem Backen abkühlen lassen.