Pane Stirato

Pane Stirato - bei diesem italienischen Baguette mit Vorteig (Biga) ist der Name Programm. Stirato bedeutet gestreckt oder gezogen. Die Teiglinge werden also vor dem Backen auf ihre endgültige Länge schwingend gezogen.

3 Brote

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 20 Std
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Vorteig (Biga)

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 70 g Weizenmehl Type 1050
- 230 g Wasser
- 6 g Frischhefe

Für den Hauptteig

Biga von oben
45 g Weizenmehl Type 1050
5 g Honig (oder Malz)
4 g Frischhefe
145 g Wasser
10 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Biga am Vortag die Hefe im Wasser auflösen, das Mehl dazugeben und nur so lange mit einem Kochlöffel verrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. Der Vorteig ist ziemlich trocken, aber das ist okay so.
2. Den Vorteig in einen Behälter geben und mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Tuch abdecken. Bei einer Rautemperatur von 18°C 18-20 Stunden gären lassen. Alternativ: bei wärmerer Raumtemperatur den Teig für 1-2 Stunden anspringen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank lagern.
3. Am nächsten Tag für den Hauptteig die Biga in kleine Stücke teilen und in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. ¾ der angegebenen Wassermenge, den Honig, die Hefe und das Mehl dazugeben und ca. 3 Minuten auf Stufe 1 kneten.
4. Dann das Salz sowie das restliche Wasser in kleinen Mengen zugeben und den Teig ca. 15-17 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.
5. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf geben. Ca. 40-45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig in 3 gleichschwere Stücke teilen (bei mir 280g /Stück). Jeden Teigling vorsichtig zu Laiben formen. Die Laibe werden später auf die doppelte Länge gezogen, deshalb sollten sie jetzt nicht länger als die halbe Backfläche des Bachblechs sein
7. Mit dem Schluss nach oben und abgedeckt ruhen die Laibe ca. 1 Stunde.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
9. Nach Ablauf der Ruhezeit jeden Laib an beiden Enden hochnehmen, leicht

schwingend auf die doppelte Länge ziehen und mit dem Schluss nach unten nebeneinander auf das Backblech legen.
10. Für 5 Minuten bei 240°C backen, dabei 3-4 x mit Wasser besprühen. Anschließend die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.