



### Rezepte zur Sendung vom 10. Juli 2013 Italienische Brote

#### Pane Rustico

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 50 g Roggenmehl Type 1150
- 5 g Hefe
- 1 Eigelb
- 75 g Sauerteig (vom Bäcker oder Natursauerteig aus dem Handel)
- 380 g kaltes Wasser
- 14 g Salz
- etwas Pflanzenöl zum Einstreichen
- etwas Mehl zum Aufarbeiten



Weizenmehl, Roggenmehl, Hefe, Eigelb, Sauerteig, Wasser und Salz in die Teigmaschine geben und ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 8 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.

Eine Schüssel mit Pflanzenöl auspinseln, den frisch gekneteten Teig in die Schüssel geben. Sie sollte nur halbvoll sein, damit der Teig noch aufgehen kann.

Die Schüssel umgehend mit Frischhaltefolie abdecken und eine Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Vor dem Backen den Backofen mit Backstein auf 230 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen und die gewünschten Stücke (ca. 350 g schwer) mit einem Teigschaber abstechen. Die Stücke von den Enden her entgegengesetzt aufdrehen. Die aufgedrehten Brote auf den heißen Backstein setzen und ca. 30 bis 40 Minuten backen.



## Focaccia

320 g	kalte Milch
3 g	Honig
1	Eigelb
550 g	Weizenmehl Type 550
10 g	Hefe
90 g	Butter
12 g	Salz
1/2 Bund	Basilikum, fein gehackt
1/2 Bund	Oregano, fein gehackt
etwas	Olivenöl
150 g	gemischter Käse (Parmesan, Gouda, Emmentaler, Feta), fein gerieben



Milch mit Honig und dem Eigelb gut vermischen. Dann das Mehl, Hefe, Butter und Salz zugeben und in der Teigmaschine ca. 10 Minuten langsam und dann ca. 6 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst. Die gehackten Kräuter untermischen, dann den Teig in der Rührschüssel abgedeckt mit Frischhaltefolie 60 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig in drei Stücke teilen, diese gut mit Olivenöl einreiben und wieder mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Den Backofen mit Backstein auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gereiften, ausgepackten Teigstücke flach drücken und mit den Fingern Vertiefungen eindrücken.

Die gereiften Teigstücke direkt auf den Backstein legen und ca. 25 Minuten knusprig ausbacken.

Nach ca. 18 Minuten Backzeit die Brote mit gehackten Kräutern und/oder gemischtem Käse (ca. 50 g pro Brot) bestreuen.