Pane Civraxiu - sardisches Sauerteigbrot

Zutaten Teig

- 500 g Pizzamehl Tipo 0
- 50 g Ruggeri Paste Marde essiccata
- 350 ml kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 12 g Salz



Zubereitung

- Mehl und Paste Marde essiccata in einer Schüssel vermengen.
- Wasser und Olivenöl hinzufügen und grob mischen, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist und 20–30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Anschließend das Salz zugeben und den Teig 8–10 Minuten lang kräftig kneten, bis er: elastisch, weich und leicht klebrig ist.
- Den Teig abdecken 2,5–3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen - nach 45 und 90 Minuten jeweils dehnen & falten. Tipp: Der Teig soll sichtbar an Volumen gewinnen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen – straff, aber nicht überarbeiten.
- Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen und abgedeckt 60-90 Minuten, bis der Teig aufgegangen ist, gehen lassen.
- Den Backofen mit einem Gusseisentopf mit Deckel auf der 1 Schiene von unten auf 250 °C Umluft vorheizen.
- Den Brotleib mit der glatten Seite nach oben in den Gusseisentorf setzen.
- Mit einer Rasierklinge einen Dehnungsschnitt einschneiden, mit dem Deckel verschließen und 20 Minuten goldbraun backen.
- Nach dieser Zeit die Temperatur auf 200 °C Grad herunterschalten, den Deckel abnehmen und das Brot für weitere 20-30 Minuten backen.
- Das Pane Civraxiu nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Sauerteigbrot
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©