



Da sass ich also. In dieser einfachen, äusserst heimeligen Hütte im traumhaften, hintersten Maggiatal – fernab aller elektronischen Gerätschaften und nervtötenden Geräusche. Entschlossen, nichts Anderes zu tun ausser dem Wind zuzuhören, einen Jass zu klopfen und mein Buch zu Ende zu lesen. Doch was mir dann auf den Tisch und in den Gaumen kam, liess meinem Brotbäckerhirn keine Ruhe mehr. Und sodann kreisten all meine Gedanken nur noch um mögliche Ingredienzen und Herstellungsverfahren dieses wundervollen Pane Vale Maggia. Man darf sich bei diesem Brot nicht von seinem unscheinbaren Äusseren täuschen lassen. Hat man es einmal aufgeschnitten, haut es jede anfängliche Skepsis durch das äusserst saftig-klebrige, grobporige Innenleben weg. Und ich fragte mich unwillkürlich: ist es möglich, dass ich soeben das beste Brot gegessen habe?

Zutaten

Poolish/Vorteig

100g Wasser
100g Weizenvollkornmehl
2g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
330g Wasser, kalt
400g Ruchmehl
8g Frischhefe
8g Malz
10g Salz

Zubereitung

Poolish/Vorteig

Nachmittags 100g Wasser, 100g Weizenvollkornmehl und 2g Hefe in der Knetschüssel oder alternativ in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel gut vermischen, abdecken, 1-2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschliessend bis am nächsten Tag während 20-24 Stunden im Kühlschrank bei 4-6° gären lassen.

Hauptteig

Den Poolish und alle weiteren Zutaten 5 Minuten auf kleinster Stufe mischen und anschliessend 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Der Teig ist feucht und klebrig. Er löst sich nur leicht vom Schüsselrand. Gut so! Anfänglich nur zwei Drittel des Wassers zugeben und gegen Ende der Knetzeit tröpfchenweise einkneten.

Falten/Formen

Den Teig wenn möglich in eine Teigwanne geben. Ansonsten in der Schüssel lassen. In den nächsten 3 Stunden ca. alle 30-40 Minuten mit nassen Händen rundherum falten (mindestens 4x). Anschliessend auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und mit Schluss nach oben in den gut bemehlten – und genügend grossen – Gärkorb geben. Bei 4-6° im Kühlschrank über Nacht 12-18 Std. gären lassen. Der Teig geht richtig hoch!

Backen

Den Backofen während mindestens 45 Minuten auf Maximaltemperatur vorheizen, das ist bei den meisten Backöfen um die 250°.

Das Brot vorsichtig auf ein Backpapier „stürzen“. Jetzt ist der Schluss unten.

Allenfalls überschüssiges Mehl mit einem Mehlbesen abwischen. Das sich etwas ledrig und zäh anfühlende Brot 3x schräg, ca. 1cm tief, einschneiden. Damit das Brot möglichst stabil bleibt solltest du es jetzt umgehend in den Ofen schieben. Ansonsten besteht die Gefahr, dass es zusammenfällt. Und zwar die ersten 10 Minuten auf Maximaltemperatur und mit Dampf. Nach zehn Minuten den Dampf ablassen und 20° tiefer weitere 10 Minuten backen. Dann nochmals ca. 30 Minuten bei 210° fertig backen. Das Brot sollte eine dunkle, rustikale Kruste bekommen. Für eine besonders knusprige Kruste in den letzten 5 Minuten die Ofentüre einen kleinen Spalt offen lassen. Dazu einen Holzlöffel zwischen die Türe und den Ofen stecken. Für einen *schönen Glanz* sofort nach dem Herausnehmen mit Wasser abstreichen oder bespritzen.



Du möchtest das Brot gleich morgens backen? Falls du einen Backofen mit Programmierfunktion hast, kannst du das Aufheizen timen. So verlierst du am Morgen keine Zeit, denn das Pane Valle Maggia kannst du in wenigen Schritten quasi „aus dem Kühlschrank heraus“ backen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten (1.&2. Tag)</i>	<i>Arbeiten am Backtag (3. Tag)</i>
	ca. 2-3 Stunden	ca. 30 Minuten
	ca. 36 Stunden	50-60 Min.

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.