

# Mediterranes Tomatenbrot | Pane Pomodori



## Vorteig:

- 150 g aktives Hefewasser (z.B. Tomaten-Basilikum-Hefewasser) (| alternativ 150 g Wasser + 1 g frische Hefe)
- 150 g Tipo 0 orange (oder Weizenmehl Type 550 oder T65)

## Lievito Madre

- 60 g Lievito Madre
- 60 g Tipo 0 orange (oder das gewohnte Mehl zur Fütterung)
- 30 g Wasser (35°C)

## Autolyseteig

- 300 g Weizenmehl Tipo 0 (violett) (oder Manitoba Mehl oder anderes backstarkes Weizenmehl)
- 200 g Hartweizenmehl (Semola rimacinata)
- 325 g Wasser (1)

## Hauptteig

- Autolyseteig
- Vorteig (aus dem Kühlschrank)
- aufgefrischte Lievito Madre
- 80 g getrocknete Kirschtomaten (oder getrocknete Tomaten in Öl)
- 1-2 Tl Oregano, getrocknet (| ich: wilder sizilianischer Oregano)
- 50 g geröstete Pinienkerne
- optional etwas Chili (| ich: Piment d'Espagne)
- 50 g Tomatenpesto (selbstgemacht oder gekauft)

- 12 g Salz
- 25-60 g Wasser (2) (bei Bedarf)

## Vorteig

1. Bis zur Verdopplung bei Raumtemperatur stehen lassen (bei mir ca. 4 Stunden).
2. Danach für 12-48 in den Kühlschrank stellen.

## Lievito Madre

1. Lievito Madre in dem Wasser auflösen und schaumig aufschlagen.
2. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für etwa 2-4 Stunden bei etwa 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit verdoppelt haben.

## Tomaten

1. Getrocknete Tomaten mit heißem Wasser übergießen.  
Für eine Stunde einweichen lassen. Danach gut abtropfen lassen.  
In Öl eingelegten Tomaten gut abtropfen lassen.

## Autolyseteig

1. Wasser und Mehl kurz vermischen.
2. Für 60 Minuten zur Autolyse ruhen lassen.

## Hauptteig

1. Alle Zutaten für den Hauptteig (bis auf Salz, Pesto & Wasser 2) für etwa 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.
2. Für 3-5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit weiterkneten, dabei Pesto, Salz und nach Bedarf noch schluckweise Wasser (2) hinzufügen.
3. Zum Schluss die abgetropften Tomaten und Pinienkerne kurz mit der Hand oder schonend bei

langsamer Geschwindigkeit unterkneten.

## Stockgare

1. Den Teig abgedeckt in einer leicht geölten Teigwanne bei 26-28°C zur Gare stellen.

Der Teig sollte sich dabei knapp verdoppeln bis verdoppeln. Bei mir dauert das etwa 1,5 – 2 Stunden. Die Zeit kann je nach Hefewasser & Madre variieren.

Nach 30 & 60 Minuten dehnen und falten (stretch & fold).

Bei einer Temperatur von 22-24° (kühler würde ich nicht empfehlen), dauert die Stockgare mindestens 3-4 Stunden. Dann nach 1 & 2 Stunden dehnen & falten.

## Formen & Stückgare

1. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche (ich: Semola) schonend zu einem oder zwei kleinen Brotlaib(en) formen.

2. Danach ins bemehlte (ich: Semola) Gärkörbchen geben.

Für 30 Minuten anspringen lassen, danach für ca. 8-12 h bei 6-8°C in den Kühlschrank geben.

## Backen

1. Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen, je nach dem zusammen mit einem großen Gusstopf, Backstahl/ Blech oder Backstein.
2. Für insgesamt 45-60 Minuten backen. (Zwei kleine Brote ca. 45 Minuten, ein großes Brot ca. 60 Minuten.)

Sofort zu Beginn schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 200-210°C senken.

3. Nach dem Backen auf einem Rost abkühlen lassen.

## **KNETEN IM THERMOMIX:**

- Autolyseteig: 1 Min./ Teigknetstufe mischen (möglichst kühschrankkaltes Wasser verwenden)
- Hauptteig: Alle Zutaten für den Hauptteig (bis auf Pesto, Wasser 2 & Salz) für 4 Min./ Teigknetstufe kneten.
- Danach Pesto, Tomaten, Pinienkerne, Salz und nach Bedarf schluckweise Wasser 2 hinzufügen, 1-3 Min./ Teigknetstufe kneten. Teigausknetung rechtzeitig kontrollieren (Fensterstest) und lieber etappenweise kneten.