

# PANE BIANCO - MEDITERRANES WEISSBROT

Posted on 23. Mai 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für ein leckeres, mediterranes Weißbrot...mein Pane Bianco. Ein sehr einfaches und schön lockeres Brot, das perfekt als Beilage zu sommerlichen und mediterranen Gerichten geeignet ist ...



Die Zubereitung ist sehr einfach und unkompliziert. Ihr bereitet abends den Teig zu, lasst ihn über Nacht gehen und morgens kann dieser nach wenigen Arbeitsschritten schon verbacken werden. Gerade in den Sommermonaten bin ich immer sehr froh, wenn ich gleich in der Früh alles fertig backen kann, bevor es richtig heiß draußen wird. Im Prinzip braucht ihr den Teig morgens nur noch mehr oder weniger in Form bringen, den Ofen anschmeißen und die Teiglinge kurz ruhen lassen, derweil der Ofen richtig heiß wird. Dann kann auch schon gebacken werden. Habe ich schon erwähnt, dass ich es praktisch liebe?

So ist es nun mal im Alltag...besonders mit Familie und Kindern, es muss praktisch sein. Auch wenn ich das Brot backen liebe, besteht das Leben ja nicht nur daraus und oft sind noch sehr viele andere Verpflichtung zu erfüllen. Wenn man da trotzdem nicht auf gutes, selbst gebackenes Brot verzichten möchte, sind praktische und unkomplizierte Rezept oftmals goldwert. Das schöne daran ist, dass "solche Rezept" auch meistens gleich prima für Brot-Backanfänger geeignet sind. Mich haben zu Beginn nämlich aufwendige und komplizierte Rezepte ziemlich abgeschreckt.

Als ich mit dem Brot-Backen angefangen habe, war sehr viel "learning by doing" dabei. Denn auf Facebook, wo es ja inzwischen viele tolle Gruppen zum austauschen und gegenseitigen helfen gibt, war ich damals noch nicht und in meiner Umgebung hat niemand selber Brot gebacken. Aber eigentlich muss ich mich korrigieren...alles fing bei uns mit einem Brotbackautomaten an. Aber ich glaube, so fing es bei einigen Brotbäckern und Brotbäckerinnen an. Damit war ich aber schnell unzufrieden und die Löcher im Brot haben mich auch immer gestört. Irgendwann habe ich mir

jedenfalls dann das [Brotbackbuch Nr.1\\*](#) von Lutz Geißler alias Plätzblog zugelegt. (Ich durfte Lutz übrigens kürzlich persönlich bei einer Veranstaltung kennen lernen.) Das besagte Buch finde ich jedenfalls sehr empfehlenswert! Allerdings muss ich zugeben, dass ich bisher nicht viel daraus nachgebacken habe (werde ich mir demnächst aber mal wieder vornehmen), aber schon alleine der SEHR große Theorie-Teil ist schon fast ein "muss" für alle Brotbackanfänger oder alle, die sich etwas intensiver mit der Brotbacktheorie befassen wollen oder diese einfach besser verstehen wollen. :-)

So...nach diesem kleinen Ausflug zu meinen Brot-Back-Anfängen aber schnell zurück zum Pane Bianco. Mittlerweile sind wir ja in der warmen Jahreszeit angekommen...Juchuu! Es ist Zeit für mediterrane Gerichte, Salate, Picknick und grillen...und damit auch für mediterrane, eher helle Brote, die weniger schwer sind und eine locker-leichte Krume haben. Das Pane Bianco kommt übrigens ohne industrielle Hefe aus und wird wie mein [mediterranes Weißbrot \(mit Hefewasser\)](#) auch, nur mit Hefewasser und dem italienischen Sauerteig Lievito Madre getrieben. Alternativ kann natürlich auch herkömmliche Hefe genutzt werden. Das Aroma wird jedoch meiner Meinung nach mit der ursprünglichen Variante deutlich besser...



## Zutaten für das Pane Bianco:

- 500g Weizenmehl Type 550
- 200g [Hefewasser](#) (ersatzweise 200g Wasser + 2g frische Hefe)

- 80g [Lievito Madre](#) aus dem Kühlschrank (ersatzweise 1g frische Hefe)
- 150-180g Wasser (Ich: 180g)
- 12g grobes (Meer- oder Stein-) Salz
- 10g Olivenöl
- etwas Mehl zum aufarbeiten, am besten Hartweizenmehl oder -grieß

## Pane Bianco zubereiten:

### Teig zubereiten:

1. Tipo 0 (oder Weizenmehl Type 550+ Flohsamenschalen), Hefewasser, Lievito Madre und das Wasser (erstmal die kleinere Menge Wasser) für 3-4 Minuten bei niedriger Stufe (Ich: Stufe min.) vermischen.
2. Danach für etwa 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit (Ich: Stufe 1) verkneten.
3. Salz, Öl und gegebenenfalls das restliche Wasser hinzufügen und für etwa 4 Minuten bei schneller Geschwindigkeit (Ich: Stufe 2) zu einem glatten Teig auskneten, der sich vom Schüsselrand löst, dabei.
4. Den fertig gekneteten Teig in eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne geben. Einmal dehnen und falten ([stretch & fold](#)). (Ein rechteckiges Gefäß erleichtert später gleichmäßige abstechen der rechteckigen Teiglinge.)
5. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur (20-22°C) für etwa 10-12 Stunden gehen lassen, am besten über Nacht. In dieser Zeit noch mindestens ein weiteres mal dehnen und falten (so wie es zeitlich bei euch passt).

### Teig zubereiten im Thermomix®:

1. Tipo 0 (oder Weizenmehl Type 550+ Flohsamenschalen), Hefewasser, Lievito Madre und das Wasser (erstmal die kleinere Menge Wasser) für 2 Min./ Stufe 2 vermischen.
2. Danach für 5 Min./ Teigknetstufe verkneten.
3. Salz, Öl und gegebenenfalls das restliche Wasser hinzufügen und 1 Min./ Teigknetstufe.
4. Den fertig gekneteten Teig in eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne geben. Einmal dehnen und falten ([stretch & fold](#)). (Ein rechteckiges Gefäß erleichtert später das gleichmäßige abstechen der rechteckigen Teiglinge.)
5. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur (20-22°C) für etwa 10 Stunden gehen lassen, am besten über Nacht. In dieser Zeit noch mindestens ein weiteres mal dehnen und falten (so wie es zeitlich bei euch passt).

## Am Backtag:

1. Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-Unter-Hitze vorheizen, am besten gleich zusammen mit einem Backstahl oder umgedrehten Backblech.
2. Teig nach der Gehzeit auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. 3 eckige Teiglinge abstechen, möglichst ohne dabei Luftbläschen im Teig zu zerstören.
3. Die Teiglinge jeweils von der langen Seite her zur Mitte hin einschlagen, sodass eine schöne Außenkante entsteht.
4. Danach umdrehen und nochmal etwas in Form ziehen und auf eine [Backmatte](#) oder Backpapier setzten.
5. Teiglinge gegebenenfalls noch einmal mit einer Teigkarte zu einem Rechteck in Form schieben.
6. 15-20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
7. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer zügig einmal längs einschneiden.
8. Mit Hilfe des [Brotschiebers](#) oder einem [flachen Blech](#) o.ä. auf das vorgeheizte Blech/Backstahl in den Ofen transportieren. Unterster Einschub!
9. Für 25-30 Minuten durchgehend bei 250°C backen. Sofort zu Backbeginn einmal schwaden (Wasserdampf).
10. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die Ofentür einmal weit öffnen, um die Feuchtigkeit hinauszulassen.
11. Nach der Backzeit die Pane Bianco auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.







