



PAGNOTTA

ZUTATEN

500 g Nutrifree "Miscela

Più"-Mehlmischung

400 g Wasser

15 g Zucker

10 g Salz

5 g Trockenhefe

15 g natives Olivenöl extra



ABLAUF

In einer großen Schüssel oder in der Küchenmaschine die Nutrifree „Miscela Più“, Trockenhefe, Zucker und Salz miteinander vermengen. Mit einer Gabel oder bei niedriger Geschwindigkeit kurz mischen, damit sich alle trockenen Zutaten gleichmäßig verteilen.

Das Wasser in einem kleinen Topf auf 35–38 °C erwärmen, sodass es lauwarm ist. Nun mit dem Kneten beginnen und das Wasser nach und nach vollständig einarbeiten. Sobald der Teig das Wasser aufgenommen hat, das Olivenöl hinzufügen und weiterkneten, bis eine glatte und homogene Masse entsteht.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 ½ Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Nach der Gehenzeit den Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes und mit einer Mischung aus Reis- und Maismehl bestäubtes Blech stürzen. Mit einem leicht geölten Teigschaber oder einer Schere den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und die Oberfläche leicht bemehlen.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brote auf ein umgedrehtes Backblech setzen, das auf dem Ofenboden positioniert ist. Nach 10–15 Minuten die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 40 Minuten backen, bis die Brote eine goldbraune, knusprige Kruste entwickelt haben.

Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen – so entfaltet sich die perfekte Konsistenz.