Pan di stelle – Sternbrot

Diese tolle Form dieses Brotes hat mich schon länger angelacht, daher wollte ich es unbedingt ausprobieren.

Das Rezept stammt aus dem Hause Häussler. Ich besitze weder (noch nicht ;-) einen solchen Ofen noch eine solche Knetmaschine, geht aber prima auch ohne.

Da ich den Teig nicht nur mit Weissmehl zubereiten wollte, habe ich das Rezept etwas angepasst.

Das Resultat lässt sich sehen und der Geschmack ist auch super lecker.

Zutaten für 2 Sternbrote
800 g Weizenmehl Type 550
200 g Ruchmehl oder Typ 1050
10 g Honig
20 g Hefe
20 g Salz
20 ml Olivenöl
620-640 ml Wasser (handwarm 25°C)

Zubereitung
Wasser und Hefe in die Teigschüssel der Knetmaschine geben. Mit einem Schneebesen die Hefe verrühren.
Restliche Zutaten dazu geben und mit dem Knethaken ca. 7 – 8 Minuten kneten bis einen geschmeidigen Teig entsteht.

Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 2 Stunden.

Teig halbieren. Von der einen Hälfte ein Stück à 200 g und ein Stück à ca. 650 g abwiegen.

Teig zu schönen Kugeln formen. Zugedeckt ca. 15 Minuten entspannen lassen.

Die beiden kleineren Kugeln rund auswallen. Ca. 20 – 22 cm Durchmesser. Sollte sich der Teig zusammen ziehen, dieser wieder etwas ruhen lassen, damit er sich entspannen kann.

Die Mitte des ausgewallten Teiges mit etwas Öl bepinseln. Rand mit Wasser besprühen.

Die grössere Kugel zu einer gleichgrossen Fläche wie der unter Teil formen und auf den ausgerollten Teig legen.

Da ich keinen extra Teigdrücker habe, habe ich meinen Teig mit einer Teigkarte eingeschnitten. Nicht bis zum Rand hinaus. Total 6 Einschnitte.

Teigspitze von der Mitte über den Teigrand ziehen. Mit allen Teigspitzen gleich fortfahren.

Jeder Zacken mit einer Rasierklinge scharf einschneiden. Mit Mehl bestäuben und nochmals ca. 30 – 40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Damit ich dem Teig Feuchtigkeit geben haben, steht im meinem Ofen eine Schüssel mit ca. 1.5 kg rostfreien Schrauben. Diese werden im Ofen zusammen mit dem Blech aufgeheizt.

Der Ofen sollte mindestens 30 Minuten besser 60 Minuten vorgeheizt werden.

Brot in den heissen Ofen einschieben. Mit einer Spritze ca. 60 ml Wasser auf die Schrauben sprühen. Ofentür sofort verschliessen.

Temperatur auf 210°C reduzieren. Während ca. 35 – 40 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.