



Al Pan da Vian

Aufheizen des Holzofens

48 Stunden im Voraus

1. Vorbereiten des Ofens
 - Vergewissern Sie sich, dass der Ofen von allen Rückständen des vorherigen Backvorgangs frei ist.
 - Legen Sie 2 Kisten gut getrocknetes Holz in den Ofen.
2. Anzünden des ersten Feuers
 - Zünden Sie das Feuer im Ofen an und platzieren Sie das Holz so, dass sich das Feuer gleichmässig entwickelt.
 - Lassen Sie das Feuer brennen, um den Ofen zu heizen. Dieser Vorgang kann mehrere Stunden dauern.

24 Stunden vorher

3. Wiederholen Sie den Vorgang
 - Fügen Sie zwei weitere Kisten Holz hinzu und wiederholen Sie den Vorgang. Lassen Sie das Feuer brennen, um die Temperatur im Ofen hoch zu halten.

Vor dem Backen

4. Kontrolle des Ofengewölbes
 - Prüfen Sie, ob das Gewölbe des Ofens gleichmässig weiss ist. Wenn nicht, ist ein weiteres Aufheizen erforderlich.
5. Zünden Sie ein kleines Feuer mit feinerem, gut getrocknetem Holz. Dadurch wird die Temperatur im Ofen gleichmässiger.

Hinweis: Der Ofen hat 4 Lüftungsschlitze, die in horizontaler Lage geschlossen sind.

Bitte verlassen Sie den Raum und den Ofen so sauber, wie Sie ihn vorgefunden haben. Wir danken Ihnen!

Unsere Rezepte

Grundrezept mit Lievito Madre

- Verschiedene Mehle (z.B. Halbweissmehl, Roggen, Dinkel)
- Lievito Madre, gleich 1/4 des Gesamtgewichts des Mehls
- 0,7 - 0,8 Liter lauwarmes Wasser pro Kilo Mehl
- 20 g Salz pro Kilo Mehl
- Ein wenig Kleie zum Formen der Brote, Mehl zum Bestäuben

Rezept für 40 Brote à 500 g mit Lievito Madre

PAN DA VIAN AL MARCÙ DA NATAL, 8-9.12.23, REZEPT VON MASSIMO PIZZATTI

1. Sicherstellen, dass der Lievito Madre und das Mehl Zimmertemperatur haben.
2. 13 kg Mehl mischen (11 kg Halbweissmehl und 2 kg Roggenmehl von Società cooperativa campicoltura Valposchiavo). 8 L lauwarmes Wasser hinzufügen und gut vermischen. 30 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl die Feuchtigkeit aufnehmen kann.
3. 3 kg Lievito Madre zugeben. Kneten, bis eine gleichmäßige Konsistenz entsteht.
4. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Vermeiden Sie Zugluft.
5. 260 g Salz in 1 Liter lauwarmem Wasser auflösen und zum Teig geben. Kneten, bis das Salz vollständig eingearbeitet ist. Wenn der Teig trocken erscheint, etwas Wasser hinzufügen.
6. Den Teig in die Kastenform geben. 2-3 Stunden gehen lassen.
7. Den Teig wie ein Päckchen über sich selbst falten, um Luft in den Teig zu bringen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.
8. Mit etwas Kleie 600 g Laibe formen und auf die mit Kleie bestreuten Tücher legen. Zünden Sie das letzte Feuer an, falls erforderlich.
9. Lassen Sie die Brote 2,5 Stunden lang aufgehen. Vermeiden Sie Zugluft.
10. Reinigen Sie den Ofen mit dem Metallschaber und entfernen Sie Asche und Glut. Reinigen Sie mit dem feuchten Lappen. Das Ofengewölbe sollte gleichmässig weiss sein. Schliessen Sie die 4 Lüftungsschlitze.
11. Streuen Sie etwas Mehl auf die Brote, schneiden Sie sie und schieben Sie sie in den Ofen. Zünden Sie die Lüsicia (kleine Holzstücke) an der Öffnung an und lassen Sie sie 5 Minuten lang brennen.
12. Nach 5 Minuten die Lüsicia mit Hilfe des Metalleimers entfernen. Schliessen Sie danach den Ofen.
13. Nach 20 Minuten den Backofen öffnen und die Farbe des Brotes überprüfen. Wenn die Farbe zu dunkel ist, lassen Sie den Ofen ein wenig geöffnet, um die Backtemperatur zu senken.
14. Weitere 40 Minuten fertig backen. Klopfen Sie auf den Boden des Brotes: Wenn es hohl tönt, ist es gebacken.
15. Nehmen Sie das Brot aus dem Ofen und lassen Sie es abkühlen.

Wir suchen nach neuen und alten Rezepten für unseren Ofen! Schicken Sie sie an lucianopedrazzi@bluewin.ch. Wir danken Ihnen!