

## Pane di Nittardi

### **Zutaten**

600 g Weizenmehl 550

400 g Grieß 24 g grobes Meersalz

16 g Hefe

600 ml Wasser (kalt)

20 ml Olivenöl von Nittardi

italienische Kräuter und Olivenöl zum Bestreuen bzw. Einstreichen

### **Zubereitung**

Alle Zutaten miteinander vermischen und so lange verkneten bis sich der Teig vom Kesselrand löst (ca. 10 Minuten). Den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen und danach in drei gleich große Laibe teilen. Nach weiteren 30 Minuten Ruhepause die Brote formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Erneut 30 Minuten ruhen lassen und anschließend die Brotoberflächen mit Olivenöl bestreichen sowie mit grobem Meersalz und Kräutern bestreuen. Die Bro te mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Das Backblech mit den Brotlaiben in den - auf 230° vor geheizten - Backofen schieben und auf den Backofenboden eine Form mit 200 bis 300 ml Wasser stellen. Nach ca. 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen und die Temperatur auf 210 Grad reduzieren. Nach ca. 20 Minuten sind die Brote fertig gebacken.