

Mallorquinisches Brot (Pan Moreno)

Kategorien: Brot, Spanien, Land, Mallorca

Zutaten für: 2 Brote

1	kg	Weizenvollkornmehl
	Etwas	Mehl; zum Arbeiten
40	Gramm	Hefe
1	Teel.	Zucker
800	ml	Lauwarmes Wasser
1	Essl.	Weisses Schweineschmalz Ohne Grieben
150	Gramm	Natursauerteig (aus dem Bioladen oder Reformhaus) Fett; fuer das Backblech

Anleitung:

1. Zwei Drittel des Mehls in eine Schuessel sieben und eine Mulde eindruecken. Die Hefe hineinbroeckeln. Den Zucker darueberstreuen, unter Ruehren 200 ml Wasser dazugiessen und die Hefe darin auflösen. Die Schuessel zugedeckt 20 Minuten an einen warmen Platz stellen, bis die Hefe zu schaeumen beginnt.

2. Das restliche Wasser mit dem Schmalz in einem kleinen Topf leicht erwaermen. Den Sauerteig zum Mehl geben und alles von der Mitte aus verruehren. Nach und nach das Wasser mit dem Schmalz und das restliche Mehl dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten und diesen 5 Minuten gruendlich durchkneten.

3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig zusammenkneten, halbieren und zu 2 runden Laiben formen.

4. Zwei Bleche einfetten. Die Laibe mit Mehl bestreuen und auf die Bleche legen, leicht flach druecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf 225 Grad (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein Schaelchen mit heissem Wasser auf den Backofenboden setzen. Die Brote nacheinander in der Ofenmitte je 50 Minuten backen. Anschliessend auf einem Gitter auskuehlen lassen.

PA AMB OLI (dt.: Brot mit Oel, sprich: pamboli)

Das mallorquinische Brot kommt - in Scheiben geschnitten, leicht geroestet, mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe eingerieben und mit kaltgepresstem Olivenoel betrauefelt - sowohl im Restaurant als bei privaten Einladungen immer zuerst auf den Tisch. Haeufig werden darauf noch Tomatenscheiben gelegt oder das Brot mit einer fleischigen, aufgeschnittenen Strauchtomate eingerieben. Auf Mallorca waechst eine dickschalige Tomatensorte, die "tomatiges de ramellet". Die Tomaten werden nach der Ernte auf Faeden gezogen und luftig aufgehengt. So bleiben sie mehrere Monate saftig, ohne zu faulen. Kenner schw hoeren, dass Pa amb oli, mit diesen Tomaten am besten schmeckt. Belegt man das Brot noch mit einer duennen Scheibe luftgetrocknetem Serrano- oder Iberico-Schinken, ist der Genuss vollkommen. Dazu werden gern eingelegte Oliven und Kapernfruechte gereicht. Natuerlich gehoertauch ein Krug Wein dazu, am besten ein trockener Roter.