

Hier eine Dolmetscher-Übersetzung, die das Backhandwerk nicht kennt. Mutterhefe ist natürlich Lievito Madre:

Zuerst wird die Mutterhefe mit Mehl vermischt. Anschließend soll das Gemisch ca. 30 min ruhen, bis es schön aufgegangen ist. Das Mehl wird auf ein Nudelbrett gegeben, es wird eine Kuhle geformt und die Hefe in die Mitte gegeben. Nach und nach wird Wasser dazugegeben und die Masse geknetet. Erst nach dem gründlichen Verkneten der Hefe wird das Salz hinzugefügt und alles etwa 30 min weitergeknetet. Dann soll der Teig 3 h ruhen und anschließend noch einmal weitere 10 min kräftig durchgeknetet werden. Schließlich wird der Teig zu einem Brotlaib geformt (in Rechteckform, die zusammengerollt wird), auf ein mehlbestäubtes Backpapier auf ein Backblech gelegt und mit einem scharfen Messer 3-4 Mal schräg eingeschnitten. Dann wird alles nochmal mit Mehl bestäubt und weitere 30 min ruhen gelassen. Bei 220°C 30-40 min lang backen und in Baumwollhandtücher gewickelt abkühlen lassen.

<http://www.panealtamura.it/it/pane-di-altamura/ricetta-pane-di-altamura.html>

Dies ist die Google-Übersetzung:

Nun, die auf den Tischen von Europa, hat unter seinen vielen Aromen, dass die **langfristigen, etwa 9 - 10 Tage**. Ein Produkt, das nicht immer wirft ... Wie in der Vergangenheit, noch in Altamura, auch nach mehreren Tagen wird das Brot nie geworfen, aber auf unterschiedliche Weise in leckeren Rezepten wie kalte Wafer, Bruschetta, Brot Suppe, Brot Wagen wieder verwendet ...

Zutaten:

600g Hartweizengrieß DOP
0,4 l. von **natürlichem Wasser**
120 gr. die Hefe
15 gr. Salz

Herstellung von

von Altamura Brot: Zunächst einmal die Hefe, mischen und mit Mehl mischen.

Lassen Sie stehen für eine halbe Stunde, bis es gut aufgeblasen wird. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche, ist es die klassische Form des „Fountain“ und rovesciarvi unter der Hefe zu geben. Nach und nach dem Wasser dazu und beginnen zu kneten. Mit Salz erst nach gut vermischt Hefe (so, dass die beiden Bestandteile in Berührung kommen) und kneten für etwa eine halbe Stunde. Lassen Sie etwa drei Stunden steigen. Nach dieser Zeit kneten schnell die Hefe und lassen Sie stehen etwa zehn Minuten zu stoppen (die Nudeln, so wird es leichter zu (die Nudeln, so wird es leichter zu verbreiten). Geben Form wie zum Laib es so verbreitet, um ihm die Form eines Rechtecks und rollen sie dann auf sich selbst. Legen Sie es auf dem Tablett Back bedeckt mit Pergament mit Mehl bestäubte und mit einem scharfen Messer guten Papier, machen drei oder vier diagonale Schnitte auf der Oberfläche, streut viel Mehl und lassen Sie es auf dem Backblech ruht mit Backpapier abgewischt und sogar 30 Minuten Mehl. Backen bei 220 g für 30 bis 40 Minuten und lassen Sie die Verpackung Laib in ein Paar Baumwolltücher kühlen.