



Pane Maggiore

Seit jeher wurde das Pane Maggiore in den entlegenen Dörfern in den Tessiner Seitentälern Vercasca, Maggia, Centovalli usw. gebacken.

Die Pane Maggiore Laibe wurden zwar von vielen Bäckern auf unterschiedliche Art hergestellt, in den Tälern und Dörfern war das Backen aber vorwiegend die Arbeit der Frauen im Dorf. Sie heizten den Dorfbackofen mit gutem, getrocknetem Holz ein, stellten den Vorteig nach altem Rezept her und liessen dem Hauptteig reichlich Zeit zur Reife. Sie formten mit wenigen Handgriffen grosse Laibe und mit stark bemehlten Teigschaufeln wurden die Brote in den gut „abgestandenen“, kräftig heissen Ofen eingeschossen. Das Brotbacken war immer auch ein gesellschaftlicher Anlass der Frauen. Während der Arbeit blieb viel Zeit um sich auszutauschen und sich Geschichten aus dem kargen Alltag zu erzählen. Es herrschte kein kommerzieller Druck, denn die gebackenen Pane Maggiore waren hauptsächlich für den Eigenverbrauch bestimmt.

Urlauber im Tessin sind auf den Wochenmärkten auf dieses köstliche Brot aufmerksam geworden. Auch viele Gastronomen wollten diese Brotspezialität vermehrt ihren Gästen servieren. In Kombination mit Olivenöl, geräuchertem Speck, Coppa oder Schinken wurde das Pane immer häufiger aufgetischt.

So fand das Pane Maggiore den Zugang zu vielen Endverbrauchern und bekam immer mehr Liebhaber.

Die Entwicklungsabteilung der Grüninger Mühlen hat diese alte Brotrezeptur recherchiert und übernommen. Sie wurde den heutigen Anforderungen in einer Bäckerei angepasst und ist handwerklich wie maschinell zu verarbeiten. Das Pane Maggiore Mehl besteht aus Schweizer Rohstoffen, hauptsächlich aus Ruchmehl Type 1200.

Brotsorten wie das Pane Maggiore bieten mediterranen Genuss in dunkler und nährstoffreicher Art und Weise.

Ein Stück vom Pane, einen kräftigen Käse oder Speck und dazu ein Glas Rotwein – Das ist Genuss pur!

