



mQ® Backrezepte

- 1. mQ® Zopf**
- 2. mQ® Ruchbrot**
- 3. mQ® Pizzateig (schnelle Variante)**
- 4. mQ® Pizzateig**
- 5. mQ® Spezial hell**
- 6. mQ® Spezial dunkel**
- 7. mQ® Ticino Brot**

mQ® Zopf

mQ® Ofen: 220°C

Backzeit: 12-18 min (kleine Zöpfe)

Backofen: 220°C

30-45 min (grosse Zöpfe)

Rezept

- Butter, Hefe, Milch, Zucker in die Schüssel geben und mQ® Zopf - Mehl darüber streuen. Falls die Butter und Milch frisch aus dem Kühlschrank waren, die Mischung ca. 15min warm werden lassen
- Anschliessend Salz auf das Mehl streuen und langsam zu einer homogenen Teigmasse kneten (10-15min mit Maschine, sonst 40min von Hand)
- $\frac{3}{4}$ Stunde unter einer mQ® Gärfolie den Teig gehen lassen
- Teig Portionieren, Flach drücken und zu Rohlingen straff zusammenformen
- Die Teiglinge unter einer mQ® Gärfolie 5-10min, wenn möglich nahe der Sonne (ca. 25-30°C), stückgaren
- Rohlinge zu Strängen formen und zöpfeln
- Nochmals unter einer mQ® Gärfolie 30 min gehen lassen

Zutaten

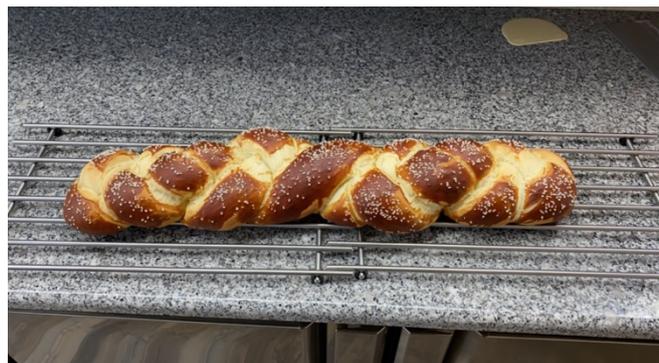
23g	Salz
670g	Vollmilch
42g	frische Hefe
125g	Butter
10g	Zucker
1kg	mQ® Zopf - Mehl

Für Laugenzopf:

- mQ® Gärfolie für 7-10min wegnehmen, damit sich eine Haut bildet.
- Mit mQ®'s 4% Lauge einpinseln und Zopf mit grobkörnigem Salz bestreuen
- Sofort backen bei 220°C

Für Zopf:

- Zopf mit flüssigem Ei bepinseln (Tipp: Ei mit einer Prise Salz mischen, damit der Zopf schön glänzt)
- Backen bei 220°C



mQ® Ruchbrot

mQ® Ofen: 280°C

Backzeit: ca. 45 min

Backofen: 240-260°C fallend auf 220°C

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Ruch - Mehl darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- 10 – 15min ruhen lassen
- Ca. 20min auf kleiner Stufe kneten
- Den Teig mit nasser Hand von Rührwerk nehmen und mögliche Überreste von Hand in den Teig gut einkneten
- Den Teig zurück in die Schüssel legen und mit mQ® Gärfolie zudecken
- 6-8 Stunden aufgehen lassen. Den Teig zwischendurch aufziehen
- Vor der Weiterverarbeitung den Teig nochmals aufziehen, um bestmögliche Spannung in den Teig zu geben
- Den Teig wie gewünscht Formen und dabei Spannung beibehalten
- Zur Weiterverarbeitung des Teiges den Tisch mit mQ® Ruch – Mehl bestäuben und die Teiglinge im Mehl wenden.
- mQ® Ofen gut aufheizen und Temperatur etwas abfallen lassen, dann Brot einschliessen (dadurch wird eine kräftige Unterhitze garantiert), bei Bedarf mit ein bis zwei Sprüher Wasser befeuchten
- Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit etwas Wasser, für einen schönen Glanz, einsprühen

Zutaten

23g	Salz
750g	Kaltes Wasser
6-7g	frische Hefe
1kg	mQ® Ruch - Mehl



mQ® Pizzateig (schnelle Variante)

mQ® Ofen: 300°C

Backzeit: ca. 3-5 min

Backofen: 250°C oder mehr

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Pizza - Mehl darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- 30min ruhen lassen
- Ca. 15-20min auf kleiner Stufe kneten, dabei zu Beginn ein Schuss Olivenöl begeben
- Teig in gewünschte Grössen zu Kugeln verarbeiten
- Ca. 1h gehen lassen und dabei mit einer mQ® Gärfolie zudecken, damit der Teig nicht austrocknet

Zutaten

23g	Salz
600g	Kaltes Wasser
42g	frische Hefe
1kg	mQ® Pizza - Mehl
Schuss	Oliven Öl

mQ® Pizzateig

mQ® Ofen: 300°C

Backzeit: ca. 3-5 min

Backofen: 250°C oder mehr

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Pizza - Mehl darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- 30min ruhen lassen
- Ca. 15-20min auf kleiner Stufe kneten, dabei zu Beginn ein Schuss Olivenöl beigeben
- Teig in gewünschte Grössen zu Kugeln verarbeiten
- Kugeln unter mQ® Gärfolie (luftdicht) in ein Plastikbehälter (am besten über Nacht) im Kühlschrank ca. 24h lagern
- Teig 2-3 Stunden vor gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen

Zutaten

23g	Salz
600g	Kaltes Wasser
2g	frische Hefe
1kg	mQ® Pizza - Mehl
Schuss	Oliven Öl

mQ® Spezial hell

mQ® Ofen: 260-280°C

Backzeit: ca. 45-55 min

Backofen: 240-260°C fallend auf 210°C

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Spezial - Mehl hell darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- Ca. 8min auf kleiner Stufe kneten und anschliessend 10min im Schnellgang kneten
- 30min stehen lassen, zudecken mit mQ® Gärfolie
- Teig kräftig aufziehen
- Teig unter mQ® Gärfolie in ein Plastikbehälter (mit Olivenöl einölen) 24h bis maximal 48h im Kühlschrank lagern
- Den Teig 1-2h vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Er soll sich bei der Verarbeitung trotzdem noch kühl anfühlen
- Tisch mit mQ® Ruch - Mehl bestauben und Teig darauf stürzen. Anschliessend den Teig aufziehen, um damit die Spannung im Teig zu erhöhen
- Teig länglich Formen, dabei den Teig nicht zu fest bearbeiten
- Kurz in Weissmehl drehen und wenden
- Die Teiglinge unter einer mQ® Gärfolie 10-15min, wenn möglich nahe der Sonne (ca. 25-30°C), stückgaren
- mQ® Ofen auf 280°C aufheizen und Temperatur etwas abfallen lassen, dann Brot einschiessen (dadurch wird eine kräftige Unterhitze garantiert), bei Bedarf mit ein bis zwei Sprüher Wasser befeuchten
- Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit etwas Wasser, für einen schönen Glanz, besprühen

Zutaten

28g	Salz
800g	Kaltes Wasser
8g	frische Hefe
1kg	mQ® Spezial - hell

mQ® Spezial dunkel

mQ® Ofen: 260-280°C

Backzeit: ca. 45-55 min

Backofen: 240-260°C fallend auf 210°C

Rezept

- Wasser und Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Spezial - Mehl dunkel darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- Ca. 8min auf kleiner Stufe kneten und anschliessend 10min im Schnellgang kneten
- 30min stehen lassen, zudecken mit mQ® Gärfolie
- Teig kräftig aufziehen
- Teig unter mQ® Gärfolie in ein Plastikbehälter (mit Olivenöl einölen) bis zu 24h im Kühlschrank lagern
- Den Teig 1-2 h vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Er soll sich bei der Verarbeitung trotzdem noch kühl anfühlen.
- Tisch mit mQ® Ruch - Mehl bestauben und Teig darauf stürzen. Anschliessend den Teig aufziehen, um damit die Spannung im Teig zu erhöhen
- Teig länglich Formen, dabei den Teig nicht zu fest bearbeiten.
- Kurz in mQ® Ruch - Mehl drehen und wenden
- Die Teiglinge unter einer mQ® Gärfolie 10-15min, wenn möglich nahe der Sonne (ca. 25-30°C), stückgaren
- mQ® Ofen auf 280°C aufheizen und Temperatur etwas abfallen lassen, dann Brot einschiessen (dadurch wird eine kräftige Unterhitze garantiert), bei Bedarf mit ein bis zwei Sprüher Wasser befeuchten
- Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit etwas Wasser, für einen schönen Glanz, besprühen

Zutaten

29g	Salz
833g	Kaltes Wasser
8-9g	frische Hefe
1kg	mQ® Spezial - dunkel

mQ® Ticino Brot

bei 280°C backen

Backzeit: ca. 80-90 min

Backofen: 240-260°C fallend auf 220°C

Rezept

- 750g Wasser und die Hefe (zerbröckelt) in die Schüssel geben und mQ® Ticino – Mehl Mischung darüber streuen, anschliessend das Salz auf das Mehl verteilen
- Ca. 8min auf kleiner Stufe ankneten
- Teig anschliessend 10min im Schnellgang mischen und das restliche Wasser dabei nach und nach begeben
- Teig muss sich vom Kesselrand lösen und hauchdünn zu ziehen sein
- Teig unter mQ® Gärfolie (luftdicht) in ein Plastikbehälter (Plastikbehälter mit Olivenöl einölen) 16h bis 24h (am besten über Nacht) im Kühlschrank lagern
- Den Teig ca. 2h vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen
- Teigstücke in rundlich flache Form bringen (nicht aufziehen)
- Teig mit reichlich mQ® Zopf/Pizza – Mehl bestäuben
- Vor dem Backen 5mal längs mit feuchtem Messer fein einschneiden
- Die Teiglinge unter einer mQ® Gärfolie stückgaren. 15min für grobe Porung und 30min für etwas feinere Porung, wenn möglich nahe der Sonne (ca. 25-30°C)
- mQ® Ofen auf 300°C aufheizen und Temperatur etwas abfallen lassen, dann Brot einschliessen (dadurch wird eine kräftige Unterhitze garantiert), Ofen mit zwei bis drei Sprüher Wasser befeuchten
- Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit etwas Wasser, für einen schönen Glanz, besprühen

Zutaten

28g	Salz
900g	Kaltes Wasser
8g	frische Hefe
1kg	mQ® Ticino – Mehl Mischung

