

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