

# 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

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