

mQ® Ticino Brot

mQ® Ofen: 280°C

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

