

11. November 2010

Tessiner Brot

Durch den World Bread Day bin ich auf lamiacucinas Tessiner Brot aufmerksam geworden. Ich habe noch etwas herumgesucht und sein Rezept auch auf Grundlage des Kulinarischen Erbes der Schweiz angepasst. Das betrifft u.a. die Teigmenge (typischerweise 250 g) und die Verwendung von Olivenöl statt Sonnenblumenöl. Das geforderte Schweizer Halbweißmehl entspricht ungefähr der deutschen Type 812. Da ich auch die nicht im Hause hatte, habe ich 1050er und 550er im passenden Verhältnis gemischt. Als Vorteig habe ich außerdem einen Biga mit 45% Hydratation verwendet. Irgendwo hatte ich gelesen, dass der geringe Wassergehalt das Besondere des Biga ausmacht. Bisher habe ich nur Biga mit etwa 60% in Rezepten entdeckt. Es ist ein sehr fester Vorteig. Die Hefe schafft es trotzdem ihn aufzupusten...

Das Tessiner Brot hat eine dünne knusprige Kruste und eine sehr fluffige, helle, mittelfaserige Krume, die durch den relativ hohen Salzgehalt ein wunderbares Geschmackserlebnis birgt. Ich kann das Nachbacken wirklich sehr empfehlen.

Vorteig (Biga)

- 45 g Weizenmehl 1050
- 45 g Weizenmehl 550
- 0,9 g Frischhefe
- 41 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- 60 g Weizenmehl 1050
- 50 g Weizenmehl 550
- 59 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 12 g Olivenöl
- 1 Ei zum Bestreichen

Die Vorteigzutaten gut verkneten und den Teig 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und etwa 10 Minuten auf 2. Stufe kneten bis ein fester, geschmeidiger Teig entstanden ist.

60 Minuten Teigruhe, nach 30 Minuten einmal falten.

5 Teiglinge zu ca. 60 g abwiegen und rund wirken.

Nach 10 Minuten Ruhe die Kugeln flach drücken, aufstellen und mit ca. 1 cm Abstand hintereinanderstellen.

60 Minuten Gehzeit, nach 30 Minuten das erste Mal mit Ei abstreichen.

Anschließend erneut abstreichen, 5-10 Minuten antrocknen lassen und dann mit scharfer Klinge entlang der Längsachse des Brotes ca. 1 cm tief einschneiden.

Bei 200°C 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

