

TESSINERBROT



Zutaten

Poolish

100g Wasser
100g Weiss- oder
Halbweissmehl
0,1g Frischhefe

Mehlkochstück

125g Wasser
25g Weiss- oder Halbweissmehl

Hauptteig

Poolish
Mehlkochstück
120g Wasser
5g Malz
8g Frischhefe
375g Weiss- oder
Halbweissmehl
10g Salz
10g Butter

Das Tessinerbrot, im Tessin nicht nur unter dem Namen „pane ticinese“ bekannt, genießt schweizweiten Kultstatus. Es besteht aus Weiss- oder Halbweissmehl, 4 bis 6 „Reihen“ und wird vor dem Backen in der Mitte auf ganzer Länge sehr tief eingeschnitten. Ein gebackenes Tessinerbrot jedoch mit einem Messer in Berührung zu bringen gleicht seit jeher einer Todsünde. Die Brötchen lassen sich perfekt von Hand abbrechen. Für eine zeitgenössische „Brot-Teilete“ nach Tessiner Art.

Zubereitung

Poolish

Am Vorabend: das Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einem Löffel gut einrühren. Das Mehl zugeben und alles gut vermischen. Bedecken und bis am nächsten Tag bei Raumtemperatur gären lassen.

Mehlkochstück

Am Vorabend: das Wasser und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen, mit Klarsichtfolie bedecken und bis am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Am nächsten Tag, irgendwann im Verlauf des Tages: das Mehlkochstück in die Knetschüssel geben und 15-30 Minuten akklimatisieren lassen. Nun den Poolish, das Malz, die Frischhefe und das Wasser begeben und alles kurz mit einem Löffel vermengen. Das Mehl und das Salz dazugeben und 5-10 Minuten auf kleiner Stufe kneten.

Jetzt die Butter in Stückchen dazugeben und nochmals 5-8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem geschmeidigen, glatten Teig auskneten. Die Schüssel bedecken und bei Raumtemperatur stehen lassen.

Falten

Den Teig in den nächsten 60-90 Minuten 2x falten. Dazwischen die Schüssel immer wieder gut bedecken.

Formen

Den Teig mit der Teigkarte auf die nur leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Teigstücke à 80g+ abwägen (heisst: lieber 2-3g mehr als 80g als weniger, dann geht es gut auf). Zu Kugeln einschlagen und nochmals 10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen lassen. Nach diesen 10 Minuten zu gleichmässigen, 10-12cm langen „Laibchen“ formen und je 5 Stück untereinander legen. Sie sollten sich ganz leicht berühren. Backofen vorheizen nicht vergessen!

Stückgare

Jetzt nochmals 30-40 Minuten bedeckt gehen lassen. Wenn nötig, die Tessinerbrote während der Stückgare 1-2x mit einem Wassersprüher ganz wenig befeuchten, denn sie sollten auf keinen Fall an der Oberfläche austrocknen (sonst können sie sich im Ofen nicht entfalten!).

Einschneiden/Backen

Die beiden Tessinerbrote mit einem scharfen, gezackten Küchenmesser (z.B. einem Tomatenmesser) in einem Ruck - ohne zu zögern! - von oben bis unten mindestens 7mm tief einschneiden. Wenn es nicht beim ersten Mal durchziehen klappt, vorsichtig noch etwas "nachsägele".

Die Tessinerbrote im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 220°C mit Dampf – aber OHNE den Dampf nach 10 Minuten abzulassen – ca. 20-25 Minuten backen. Wie gesagt, Türe während dem Backen nicht öffnen, so bleibt die Kruste schön weich. Noch heiss mit Wasser bestreichen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	20 Minuten	1-2 Stunden
	8-12 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.