Tessinerbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 40 Min.
Garzeit	25 Min.
Stück	2
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Knusprige Kruste, weiches Inneres: Das Pane Ticinese ist ein feines Weissbrot, gemacht zum Teilen und Geniessen.

Teig

500 g Weissmehl

20 g Hefe, zerbröckelt

280 ml Wasser

½ TL flüssiger Honig

25 ml Rapsöl, oder Sonnenblumenöl

10 g Salz

Backen

etwas Milch, zum Bestreichen

Teig

Mehl und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Wasser, Honig und Öl verrühren, dazugiessen, mit dem Knethacken ca. 2 Minuten auf niedriger Stufe mischen. Salz beigeben, auf mittlerer Stufe ca. 15 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen, in eine leicht gefettete Schüssel geben, in den Garraum geben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 50 Minuten aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 50 Min.

Formen

Teig in 10 Portionen teilen (je ca. 80 g), je zu ca. 12 cm langen Ovalen formen. Jeweils 5 Ovale aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Blech in den Garraum schieben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 50 Minuten aufgehen lassen. Blech herausnehmen.

(keine Pause)

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 50 Min.

Backen

Garraum mit Profi-Backen bemehlt auf 200 °C vorheizen. Teiglinge mit etwas Milch bestreichen, mit einem Brotmesser mittig längs einschneiden. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 25 Minuten goldbraun backen. Brote herausnehmen, noch warm mit etwas Milch bestreichen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

(keine Pause)

Garraum auf 200 °C mit Profi-Backen bemehlt (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bemehlt 200 °C während 25 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.04.2026