



# 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 begeben, 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 beheilt 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 beheilt (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Profi-Backen beheilt 200 °C während 25 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

