



Tessiner Brot

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|-------------|-------------------------------|
| Zubereitung | 30 Min. |
| Ruhezeit | 1 Std. 40 Min. |
| Garzeit | 25 Min. |
| Stück | 2 |
| Gerät | CombiSteamer V6000 45 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 vermischen. Wasser, Honig und Öl verrühren, dazugeben, mit dem Knethaken ca. 2 Minuten auf niedriger Stufe mischen. Salz hinzufügen und 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

13.04.2026

