



## Tessinerbrot

Zugegeben: Die Form stimmt nicht so ganz. Der Einschnitt über die Mitte der Laibe war viel zu wenig tief, darum ist das Brot auch nur wenig aufgesprungen und zeigt nicht die typische Silhouette eines Tessinerbrotes. Einen Teigling einzuschneiden ist auch kein einfaches Unterfangen. Der Teig verzieht sich, statt dass er sich trennt. Da ist noch Übung gefragt.

Die Kruste ist dünn, aber fest geworden. Die Krumme weich und wattig. Die Porung gefiel mir sehr gut: Nicht zu gross, nicht zu klein und schön regelmässig. Geschmacklich ist es eher mild aber nicht fade.

Italienisches Mehl "Typo 00" ist noch weniger ausgemahlen als unser Weissmehl und soll für die schöne Krumme verantwortlich sein. Es gelingt aber sicher auch mit normalem Weissmehl.

### Zutaten

Vorteig:

100g Halbweissmehl  
75g Wasser  
2g Frischhefe

Hauptteig

Vorteig

240g italienisches Mehl Typo 00  
130g Wasser  
20g flüssige Butter  
6g Frischhefe  
9g Salz

### Zubereitung

Vorteigzutaten verkneten und bei Raumtemperatur (22°) ca. 16 Stunden reifen lassen.

Vorteig, Mehl, Wasser und Frischhefe auf langsamer Stufe kneten, sobald diese Zutaten einigermaßen vermischt sind, flüssige Butter hinzuträufeln. Etwa 2 Minuten kneten und dann das Salz zugeben. Ca. 5 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Danach ca. 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig auf die feuchte Arbeitsfläche geben und abgedeckt (Haushaltfolie) 60 Minuten ruhen lassen. Nach 30 Minuten 1 mal dehnen und falten.

Teig in drei oder vier Stücke teilen und 10 Minuten ruhen lassen. Ovale formen und nebeneinanderlegen, so dass sie sich leicht berühren. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig habe ich ohne zu bemehlen verarbeitet. Es empfiehlt sich mit nassen Händen und Werkzeugen zu bearbeiten, so bleibt der Teig nicht kleben.

Mit zwei metallenen Teigspachteln auf den heißen Backstein hieven. Einschnitten und in den auf 250° Grad heißen Ofen einschicken. 10 Minuten mit Dampf backen. Die Temperatur auf 180° zurückstellen, Dampf ablassen und weitere 20 Minuten backen. 5 Minuten vor Backende mit Milch bestreichen, das gibt einen schönen Glanz.



*Geformte Teiglinge vor der Teigruhe.*



*Ganz fein mit Salami Nostrano (Bild- und Rezeptidee bei Lamiacucina abgeguckt)*