

## Tessiner (TA 185)

- Donnerstag, Mai 26, 2016

<https://ketex.de/blog/tessiner-ta-185/>

*Uff, geschafft!!! Mit dem neuen Original Schweizer Ruchmehl hatte ich so meine Probleme. Das Mehl nimmt soviel Wasser auf, dass die ersten beiden Versuche (TA 165 und TA 170) doch recht trocken wurden. Bei diesem Versuch jetzt habe ich TA 185 gewählt. Damit der Teig nicht im Gärkorbchen festklebt, habe ich die Korbchen sehr intensiv eingemehlt und dabei wohl doch ein wenig übertrieben. Beim nächsten Versuch werde ich die TA auf 190 erhöhen und etwas weniger einmehlen. Der Geschmack allerdings ist grandios. Ich finde keine anderes Wort als "brotig" dafür. Einfach lecker. Ich hoffe, dass ich beim nächsten Versuch die Porung noch etwas größer bekomme. Nach Aussage der Mühle sollte das kein Problem sein. Für Mutige und Neugierige ist dieses Rezept wirklich zu empfehlen. Man kommt in der Teigbehandlung an seine Grenzen.*

[Eine weiteres Tessiner-Rezept findet ihr hier](#)

### 1. Vorteig

- 300 g [Original Schweizer Ruchmehl 1200](#)
- 360 g Wasser
- 5 g Frischhefe

Am Morgen alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen. Es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teig zeigen. Danach kommt der Teig bis abends in den Kühlschrank.

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g [Original Schweizer Ruchmehl 1200](#)
- 490 g Wasser
- 20 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [inaktives flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten langsam kneten. Danach den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben und versuchen, den Teig mit einer [Teigkarte](#) immer zur Mitte hin zu falten.

Anschließend den Teig in eine geölte [Teigwanne](#) geben und jeweils nach 50 Minuten einmal [stretch & fold](#) einlegen, insgesamt 3-mal. Am besten geht das mit nassen oder stark bemehlten Händen.

Jetzt den Teig auf die Arbeitsplatte geben und in zwei gleich große Hälften teilen. Etwas rund schleifen, so wie es gerade geht. In [Gärkörbchen](#) legen, die mit [Baumwollüberzügen](#) ausgelegt und „kräftig“ bemehlt sind.

Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 260° aufheizen. Die Teiglinge auf einen [Schiesser](#) stürzen und einschneiden. Das muss aber ziemlich fix gehen, sonst wird aus dem Brot ein Fladen. 15 Minuten mit dieser Temperatur anbacken. Danach den Ofen auf 210° herschalten und die Brote noch weitere 35 Minuten fertig backen. Bitte nicht schwaden.

## Tessiner (TA 185)

*Uff, geschafft!!! Mit dem neuen Original Schweizer Ruchmehl hatte ich so meine Probleme. Das Mehl nimmt soviel Wasser auf, dass die ersten beiden Versuche (TA 165 und TA 170) doch recht trocken wurden. Bei diesem Versuch jetzt habe ich TA 185 gewählt. Damit der Teig nicht im Gärkörbchen festklebt, habe ich die Körbchen sehr intensiv eingemehlt und dabei wohl doch ein wenig übertrieben. Beim nächsten Versuch werde ich die TA auf 190 erhöhen und etwas weniger einmehlen. Der Geschmack allerdings ist grandios. Ich finde keine anderes Wort als "brotig" dafür. Einfach lecker. Ich hoffe, dass ich beim nächsten Versuch die Porung noch etwas größer bekomme. Nach Aussage der Mühle sollte das kein Problem sein. Für Mutige und Neugierige ist dieses Rezept wirklich zu empfehlen. Man kommt in der Teigbehandlung an seine Grenzen.*

- Küchenmaschine
- Teigkarte
- Teigwanne
- Gärkörbchen
- Baumwollüberzüge
- Schieber

### 1. Vorteig

- 300 g Original Schweizer Ruchmehl 1200
- 360 g Wasser
- 5 g Frischhefe

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g Original Schweizer Ruchmehl 1200
- 490 g Wasser
- 20 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 5 g inaktives flüssiges Backmalz (= 1 TL)

## 1. Vorteig

1. Am Morgen alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen. Es sollten sich kleine Bläschen auf dem Teig zeigen. Danach kommt der Teig bis abends in den Kühlschrank.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 15 Minuten langsam kneten. Danach den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte geben und versuchen, den Teig mit einer Teigkarte immer zur Mitte hin zu falten.
2. Anschließend den Teig in eine geölte Teigwanne geben und jeweils nach 50 Minuten einmal stretch & fold einlegen, insgesamt 3-mal. Am besten geht das mit nassen oder stark bemehlten Händen.
3. Jetzt den Teig auf die Arbeitsplatte geben und in zwei gleich große Hälften teilen. Etwas rund schleifen, so wie es gerade geht. In Gärkorbchen legen, die mit Baumwollüberzügen ausgelegt und "kräftig" bemehlt sind.
4. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 260° aufheizen. Die Teiglinge auf einen Schiesser stürzen und einschneiden. Das muss aber ziemlich fix gehen, sonst wird aus dem Brot ein Fladen. 15 Minuten mit dieser Temperatur anbacken. Danach den Ofen auf 210° herunterschalten und die Brote noch weitere 35 Minuten fertig backen. Bitte nicht schwaden.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hefe, Ruchmehl, Vorteig

