

Tessiner (TA 190) - der letzte Versuch!

- Freitag, Juni 10, 2016

<https://ketex.de/blog/der-letzte-versuch-tessiner-ta-190/>

Zurück

Weiter

Nach nun einigen vergeblichen Versuchen, ein Brot mit einer großen Porung zu backen, ist es wohl jetzt mit diesem Rezept gelungen. Vom Mehllieferanten bekam ich diese Rezeptur, und ich bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Einen Vorteig mit so wenig Hefe und bei Raumtemperatur über so eine lange Zeit kannte ich bisher nicht, ebensowenig eine 30-minütige Knetzeit. Auch das Aufziehen kannte ich bisher noch nicht. Ich hatte bisher nur immer stretch & fold gemacht. Das Aufziehen geschieht mit nassen Finger. Man fährt unter den Teig in der geölten Wanne und zieht den Teig darin nur nach oben. Bitte nicht übereinander schlagen. Diese Prozedur macht man mehrmals, und man merkt sofort, dass der Teig einen besseren Stand bekommt. Jetzt kann ich nur alle Mutigen ermuntern, dieses vom Geschmack her unvergleichliche Brot nachzubacken. Viel Spaß dabei.

1. Vorteig

- [250 g Ruchmehl](#)
- 300 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren und für 18-24 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g [Ruchmehl](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 600 g Wasser 27-28°
- 16 g Frischhefe
- 28 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten (allerdings vom Wasser zunächst nur 450 g) 12 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach die restlichen 150 g Wasser in kleinen Portionen zum Teig geben und weitere 18 Minuten kneten.

Wer die Möglichkeit hat, sollte den Teig die letzten 10 Minuten im Schnellgang kneten.

Danach eine Teigruhe von 90 Minuten in einer geölte(n) [Teigwanne](#) einhalten. Nach der Hälfte der Zeit den Teig einmal mit nassen Fingern aufziehen (nicht falten).

Jetzt den Teig auf die gut gemehlte Arbeitsplatte so stürzen, dass er ein Rechteck bildet. Einmal zur Mitte hin von oben umschlagen und dann zwei gleich große Teigstücke abstechen. Bitte den Teig nicht zusammendrücken. Zwei schöne längliche Laibe formen, die Teiglinge in [Gärkörbchen](#) legen und 20-30 Minuten zur Stückgare stellen.

Den Ofen auf 260-270° aufheizen und die Laibe mit viel Dampf einschießen. Nach 10 Minuten den Dampf entweichen lassen und das Brot in weiteren 40 Minuten knusprig ausbacken. Nach den ersten 10 Minuten den Ofen auf 220° zurückstellen.

Tessiner (TA 190) - der letzte Versuch!

Nach nun einigen vergeblichen Versuchen, ein Brot mit einer großen Porung zu backen, ist es wohl jetzt mit diesem Rezept gelungen. Vom Mehllieferanten bekam ich diese Rezeptur, und ich bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Einen Vorteig mit so wenig Hefe und bei Raumtemperatur über so eine lange Zeit kannte ich bisher nicht, ebensowenig eine 30-minütige Knetzeit. Auch das Aufziehen kannte ich bisher noch nicht. Ich hatte bisher nur immer stretch & fold gemacht. Das Aufziehen geschieht mit nassen Finger. Man fährt unter den Teig in der geölte(n) Wanne und zieht den Teig darin nur nach oben. Bitte nicht übereinander schlagen. Diese Prozedur macht man mehrmals, und man merkt sofort, dass der Teig einen besseren Stand bekommt. Jetzt kann ich nur alle Mutigen ermuntern, dieses vom Geschmack her unvergleichliche Brot nachzubacken. Viel Spaß dabei.

- Küchenmaschine
- Teigwanne
- Gärkörbchen

1. Vorteig

- 250 g Ruchmehl
- 300 g Wasser
- 1 g Frischhefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 700 g Ruchmehl
- 50 g Roggenmehl 1150
- 600 g Wasser 27-28°C

- 16 g Frischhefe
- 28 g Salz

1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und für 18-24 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten (allerdings vom Wasser zunächst nur 450 g) 12 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Danach die restlichen 150 g Wasser in kleinen Portionen zum Teig geben und weitere 18 Minuten kneten. Wer die Möglichkeit hat, sollte den Teig die letzten 10 Minuten im Schnellgang kneten.
2. Danach eine Teigruhe von 90 Minuten in einer geölten Teigwanne einhalten. Nach der Hälfte der Zeit den Teig einmal mit nassen Fingern aufziehen (nicht falten).
3. Jetzt den Teig auf die gut gemehlte Arbeitsplatte so stürzen, dass er ein Rechteck bildet. Einmal zur Mitte hin von oben umschlagen und dann zwei gleich große Teigstücke abstechen. Bitte den Teig nicht zusammendrücken. Zwei schöne längliche Laibe formen, die Teiglinge in Gärkörbchen legen und 20-30 Minuten zur Stückgare stellen.
4. Den Ofen auf 260-270° aufheizen und die Laibe mit viel Dampf einschießen. Nach 10 Minuten den Dampf entweichen lassen und das Brot in weiteren 40 Minuten knusprig ausbacken. Nach den ersten 10 Minuten den Ofen auf 220° zurückstellen.

Brot

Deutsch

Hefe, Roggenmehl, Ruchmehl, Vorteig

-