



- Mehr als lecker -

# Tessiner Brot

## Zutaten

### Vorteig

150 g Dinkelmehl Typ 1050  
100 g Wasser  
1 g Trockenhefe  
2,5 g Speisesalz

### Hauptteig

Vorteig  
350 g Dinkelmehl Typ 630  
160 g Wasser  
30 g Olivenöl  
1 g Trockenhefe  
8 g Salz



## Zubereitung

### Vorteig

Alle Zutaten kurz verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 12 Stunden gehen lassen.

### Hauptteig

1. Die übrigen Zutaten zusammen mit dem Vorteig zu einem Teig verkneten.

#### **Anmerkung**

Bei Zorra im Rezept steht, dass man das Salz erst nach 4 Minuten hinzufügen soll. Das habe ich überlesen. Der Teig hat aber dennoch gut funktioniert. Im Originalrezept sind 190 g Wasser angegeben. Das konnte mein Mehl nicht aufnehmen. Sollte euch euer Teig zu trocken vorkommen, dann einfach noch etwas Wasser nachgießen und unterkneten.

2. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten ruhen lassen, nach 30 Minuten 1x falten.
3. Teig in 6 Stücke teilen und rund formen, 5 Minuten entspannen lassen. Danach oval formen und so aneinanderlegen, dass sich die Teile leicht berühren. Zugedeckt ca. 50 Minuten ruhen lassen.



- Mehr als lecker -

4. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen (wenn ihr keinen Backstein verwendet, dann das Blech beim Vorheizen mit in den Ofen schieben).
5. Brot längs leicht schräg einschneiden. 10 Minuten bei 230°C mit Dampf backen, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und noch ca. 15 Minuten fertig backen