Bio Piz dunkel

kurzgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung	Stockgare	Teilgare	Stückgare	Backen
20 min	120 min	40 min	0 min	40 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Bio Piz dunkel - kurzgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote oder 15 - 20 Brötchen

- 1000g Bio Piz dunkel LH2
- 20g Salz
- 30g Frischhefe
- 720g Wasser

Die Brote oder Brötchen mit Pizzadunst oder Mehl bestäuben.

***Piz-Form**

Das Piz-Brot kann als Berg-Gipfel geformt werden. Siehe Foto Teigling. Die beiden diagonalen Ecken werden zueinander gelegt.

Gutes Gelingen!



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe in kleinen Stücken und das Wasser dazugeben. Zu einem glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 5 min mischen (kleine Stufe) und 10 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen und solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare/ Teilgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen und auf das Doppelte aufgehen lassen.
Für die Teilgare (*Piz-Form): Teig mit dem Teigschaber in gewünschte Grösse abstechen und nochmals 45 min unter dem Tuch oder Folie liegen lassen. Oder den Teig in ein Gärkörbli geben und 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.



Aufarbeiten

Teigteile leicht zusammenlegen und in die gewünschte Form bringen. Ein tolles Brot wird es, wenn die Ecken Diagonal zueinander gelegt werden, so entsteht eine «Piz»-Form.
Brote können leicht mit Dunst oder Mehl bestäubt werden.



Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Brot bei 220°C 15 min und weiter 20 – 25 min bei 190°C backen.

Tipp: Das Bio Piz ist eine dunkle Mehlmischung mit feinem Sauerteiggeschmack.