

Bio Piz dunkel LH2 - kurzgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung:	20 min
Stockgare:	120 min
Teilgare:	40 min
Stückgare:	0 min
Brot backen:	45 min
Brötchen backen:	25-30 min

Zutaten für 1 Brot oder 8 Brötchen

500 g	Bio Piz dunkel LH2
360 g	Wasser
10 g	Salz
10 g	Frisch-Hefe

Empfehlung: Etwas Pizzadunst als Unterlage und zum Stäuben der Brote.



Zubereitung mit Knetmaschine

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, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

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: Teig mit dem Teigschaber in gewünschte Grösse abstechen und nochmals 40 min unter dem Tuch oder Folie liegen 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 – 25min 190°C backen.

En Guete!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

