

Bio Piz dunkel LH2 - langgeführt

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung:	20 min
Stockgare:	120 min
Kühlschrank:	12 – 18h
Teilgare:	40 min
Stückgare:	0 min
Backen:	25 min

Zutaten für 1 Brot

500 g	Bio Piz dunkel LH2
375 g	Wasser
10 g	Salz
3 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 lassen und danach zwischen 12 – 18h in den Kühlschrank. Direkt nach dem Kühlen weiterverarbeiten. 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.

Gutes Gelingen!

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

