



Tessinerbrot

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

📅 Backen: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

100 g: 268 kcal, F 4 g, Kh 49 g, E 8 g

Zutaten

für 4 Personen

- 250 g Mehl**
- 0.75 TL Salz**
- 0.5 EL Zucker**
- 0.25 Würfel Hefe** (ca. 10 g)
- 1.5 dl Wasser**
- 1 EL Olivenöl**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 5 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen. Teigkugeln zu ca. 10 cm langen Ovalen formen, dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
3. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot mit einem scharfen Messer längs einschneiden.
4. Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Fertig backen: ca. 20 Min. Herausnehmen, Brot auf ein Gitter legen, sofort mit wenig Wasser bestreuen, auskühlen.