

Sizilianische Briochè - Brioscia col Tuppo

Schritt 1 – Biga

200 g Weizenmehl (Type 00)

100 ml Wasser

1% Hefe

Alle Zutaten in die Küchenmaschine, 2 Min. mischen und 6 Min. auf Stufe 2-3 kneten.

Anschl. den Biga in einen Plastikbehälter mit Deckel für 18-24 im Kühlschrank aufbewahren.

Schritt 2 - den Teig herstellen

1000 g Weizenmehl (Type 00)

450 - 500 ml Wasser (16°C frisch aus dem Hahn)

30 g frische Hefe (in den 450 -500 ml Wasser auflösen)

300 g Biga

180 g Butter (Zimmertemperatur)

180 g Zucker

2 Eier

15 g Salz

Abrieb einer BioZitrone

Außerdem

3 Backbleche mit Backpapier belegt

Feuerfeste Schale für 100 ml Wasser

Pizzastein

Ei-Streiche:

- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 1 g Salz
- Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Schritt 3

Alle Zutaten (Schritt 1) - in der Küchenmaschine mit dem Knet-
haken 15 Minuten auf Stufe 1 mischen, dann 8 Minuten auf Stufe 2-
3 auskneten.

Den Teig nach dem Kneten direkt abwiegen:

21x 90 g Teig für das Briochè und 20x 21 g Teig für das Tuppò
abwiegen.

Schritt 4

- Die Briochè rundwirken, (eine Kugel formen) und 7 Stück auf das
Blech mit Backpapier legen und mit der Eistreiche bestreichen.

Teigruhe: 70 Minuten & 120 Minuten

- Die Teiglinge ca. 70 Minuten bei Raumtemperatur (abgedeckt)
stehen lassen ,
- Nach den 70 Minuten nun die 20 g Teiglinge rundwirken, also
eine kleine Kugelformen, anschl. in die Briochè in der Mitte mit
dem Fingern ein Loch eindrücken und die 20 g Teiglinge hin-
ein legen und alles noch einmal mit der Eistreiche bestreichen.

Nun abgedeckt weitere ca. 2 Std. auf Stückgare stellen.

Schritt 5 Backen

- In der Zwischenzeit den Monolithgrill auf 200 °C aufheizen,
Deflektorsteine, Roste Auffangschalen für die Beschwadung
und Pizzastein hinein.
- Die Temperatur 200°C sollte mindestens 45 Minuten so hoch
sein, damit der Pizzastein und auch der Deckel vom Grill heiß
genug sind.
- Die Briochè dann mit dem Backblech auf den heißen Pizza-
stein (Rosterhöhung) des Gasgrills schieben.
- 100 ml Wasser in die Auffangschalen gießen und den Deckel
vom Grill zügig schließen
Anbacktemperatur: ca. 200 °C
Ausbacktemperatur: ca. 200 °C bei dieser Temperatur die
Briochè ausbacken - Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten