



Zutaten

Poolish

125g Wasser
100g Dinkelvollkornmehl
0,5g Frischhefe

Mehlkochstück

125g Wasser
25g helles Dinkelmehl

Hauptteig

Poolish
Mehlkochstück
60g Buttermilch/Milch
375g helles Dinkelmehl
8g Frischhefe
10g Salz
75g Butter, weich

3 braune Eier

Von diesem entzückenden, aus Acri in Kalabrien stammenden Ostergebäck mit integriertem Ei, war ich sofort begeistert. Das traditionell süsse Ostergebäck – welches in Süditalien noch in anderen Varianten in Erscheinung tritt – symbolisiert die Auferstehung Jesu Christi. Mich persönlich erinnern diese „Cullure die Pasqua“ eher an das in der Krippe liegende Jesuskind. Oder ist es vielleicht der Osterhase?

Zubereitung

Poolish

Am Vortag direkt in der Knetschüssel 0,5g Hefe in 125g Wasser auflösen. 100g Dinkelvollkornmehl dazugeben. Gut vermischen und bis am nächsten Morgen abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Poolish sollte dann mit vielen kleinen Bläschen ausgestattet sein.

Mehlkochstück

Ebenfalls am Vortag 25g helles Dinkelmehl und 125g Wasser in eine kleine Pfanne geben und unter ständigem Rühren – damit es keine Klümpchen gibt – aufkochen, bis die Masse dicklich wird. Noch kurziterrühren, bis sich die Masse beim Umrühren grob vom Pfannenboden löst. Abkühlen lassen, abdecken und bis am nächsten Tag *in den Kühlschrank* stellen.

Hauptteig

Am nächsten Tag: Mehlkochstück, Buttermilch/Milch und Butter eine halbe Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Auch die Eier aus dem Kühlschrank nehmen, so haben sie keinen Hitzeschock, wenn sie in den heißen Backofen kommen.

60g Buttermilch oder Milch zum Poolish in die Knetschüssel geben. Ebenso das Mehlkochstück und die restlichen Zutaten ausser die weiche Butter. Alles 5 Minuten auf kleinster Stufe mischen/kneten. Dann die Butter in Stückchen dazugeben und 5-10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen, glatten Teig kneten.

Achtung: nicht überkneten und nicht zu schnell kneten, sonst wird der Teig zu warm – das hat der Dinkel gar nicht gerne...

Jetzt die Schüssel abdecken und an einem eher kühlen Ort (19-22°) 1-2 Stunden gehen lassen, bis der Teig merklich an Volumen zugenommen hat.

Formen

Den Teig auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und 3 gleich grosse Teiglinge à ca. 300g abstechen. Die Teiglinge zu einer Kugel einschlagen, indem du den Teig von aussen gegen innen faltest und leicht eindrückst. Vorsichtig wie im Video gezeigt zu einem Zylinder einrollen. *Dieser Vorgang trägt wesentlich dazu bei, dass die Krume luftig, wattig und langfasrig wird.*

Die Zylinder ca. 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. So reissen sie nicht beim Langrollen. Jetzt die Zylinder *ohne oder nur mit sehr wenig Mehl* mit beiden Händen zu 3 Strängen à je 45cm langrollen.

Das rohe Ei mit Olivenöl bepinseln, so klebt es nach dem Backen nicht am Teig. Das Ei vorsichtig in der Mitte des Teigstranges „einbetten“ und mit den beiden Enden über's Kreuz 2x „umschlingen“. Mit der starren Teigkarte oder einem Messer die beiden „Füsse“ abschneiden und mit diesem Teigresten ein „Halstuch“ langrollen. Um das Ei legen und 3x verschlingen.

Eistreiche/Stückgare

Sofort das erste Mal mit der Eistreiche anmalen. Danach nochmals 30-45 Minuten bei 19-22° abgedeckt gehen lassen. Abdecken geht gut, indem du z.B. eine grosse Schüssel oder eine Gärwanne über die geformten Kunstwerke stellst.

Nochmals bestreichen/Backen

Direkt vor dem Backen den Teig nochmals mit der Eistreiche anmalen. Die Cullure di Pasqua bei 190° ca. 25 Minuten ohne Dampf backen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	20 Minuten	1-2 Stunden
	8-12 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.