

1.-AUGUST-BROTE



Zutaten

Poolish/Vorteig

100g Wasser
100g Weiss- oder
Halbweissmehl
0,1g Frischhefe

Mehlkochstück

125g Milch
25g Weiss- oder Halbweissmehl

Hauptteig

Poolish/Vorteig
Mehlkochstück
300g Weiss- oder
Halbweissmehl
75g Dinkelmehl, hell
50g Milch
55g Ei (=1 mittleres Ei)
10g Frischhefe
8g Malz
10g Salz
70g Butter, weich

Der Nationalfeiertag der Schweiz kommt auch dieses Jahr in riesen Schritten auf uns zu. Bald ist 1. August! Aber für etwas Abwechslung muss auch hier gesorgt sein. Kein Grund, das gleiche Nationalgebäck wie letztes Jahr zu backen. Schon länger schwirrte mir nämlich so ein Rezept mit Mehlkochstück, etwas mehr Butter und einem Ei im Kopf herum. Weder Brioche noch Zopf. Aber oberfluffig sollte es sein. Und nach mehrmaligem Testbacken ist mir reihum versichert worden: „das isch aber ganz öppis Feins!“

Zubereitung

Poolish/Vorteig

Am Vorabend: direkt in der Knetschüssel (so musst du eine Schüssel weniger abwaschen) mit einem Löffel 0,1g Hefe in 100g Wasser einrühren. 100g Weizen-Halbweissmehl zugeben und alles gut vermengen. Mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht bei Raumtemperatur gären lassen. Am nächsten Tag sollte der Vorteig mit vielen kleinen Bläschen ausgestattet sein.

Mehlkochstück

Auch am Vorabend: die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen und bedeckt bis am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Im Verlauf des nächsten Tages: das Mehlkochstück, die benötigte Butter und die benötigte Milch aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten akklimatisieren lassen. Dann alle Zutaten ausser der Butter zuerst 2-3 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. Weitere 5-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Jetzt die weiche Butter in Stückchen zugeben und weitere 5-10 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig auskneten, der sich vollständig von der Schüssel löst. Bedeckt 60-90 Minuten gehen lassen, bis der Teig das Volumen merklich vergrößert hat.

Eistreiche

Für die Eistreiche das ganze Ei mit der Hilfe eines Löffels durch ein kleines Sieb streichen. Eine Prise Salz und eine Prise Zucker dazu geben.

Eistreiche

1 Ei

je 1 Prise Salz/Zucker

Zu zwei Kugeln formen

Nach der ersten Gärphase, der sogenannten Stockgare, den Teig mit der flexiblen Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und mit der starren Teigkarte oder einem Messer in zwei gleich grosse Stücke teilen. Die Teigstücke etwas flachdrücken, sodass die Luft grob entweicht (entgasen). Jetzt rundum zu satten Kugeln einschlagen und das erste Mal mit der Eistreiche bepinseln.

Stückgare

Bedeckt nochmals 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Und falls möglich weitere 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nicht vergessen, jetzt den Backofen bei 200° vorzuheizen.

Nochmals anstreichen/Einscheren

Die Kugeln das zweite Mal mit Eistreiche bepinseln und mit einer sauberen Küchenschere tief zu einem Schweizer Kreuz einschneiden.

Backen

Die beiden 1.-August-Brote direkt nach dem Einschneiden bei 200° ohne Dampf ca. 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Herausnehmen umgehend mit Milchwasser bestreichen, damit sie schön glänzen.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	ca. 15 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.