



Wilder Dreikönigskuchen

Mit Lievito Madre

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Lievito Madre

15g aktive Anstellkultur
40g Wasser
80g Weizen-Weissmehl (Type
550)

Mehlkochstück

125g Milch
25g Weizen-Weissmehl (Type
550)

Eistreiche

1 Ei, ganz
je 1 Prise Salz/Zucker
etwas Rahm (nach Belieben)

Hauptteig

120g Lievito Madre
Mehlkochstück
170g Milch, lauwarm
40g Zucker
410g Weizen-Weissmehl (Type
550)
10g Salz
70g Butter, weich
1/2 Bio-Zitrone, Schale

Glasure

3 Esslöffel Agavendicksaft
3 Esslöffel Milch
Hagelzucker

Wilder Dreikönigskuchen

Lievito Madre

Am Vortag/abends: den Lievito Madre für den Dreikönigskuchen vorbereiten. Dazu 15g Anstellkultur in 40g Wasser auflösen, danach 80g Mehl zugeben und zu einem festen Teig zusammenfügen. 5 Minuten gut kneten und bei mindestens 25° über Nacht fermentieren lassen.

Mehlkochstück

Am Vortag/abends: die Milch und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem (kleinen) Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen und bedeckt bis am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

Am nächsten Tag: das kalte Mehlkochstück in die Teigschüssel geben und 30 Minuten akklimatisieren lassen. Jetzt den reifen Lievito Madre und die lauwarme Milch begeben und kurz verrühren. Anschliessend den Zucker, das Mehl und das Salz zugeben und 5-8 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist noch eher trocken. Nun die weiche Butter in Stückchen zugeben und den Teig weitere 5-10 Minuten schonend kneten. 1 Minute vor Knet-Ende die geraffelte Zitronenschale begeben (bei früherer Beigabe wird der Geschmack zu intensiv, die Zitronenschale würde im Teig „verschmieren“). Der Teig ist am Schluss weich und elastisch und löst sich gänzlich von der Schüssel. Den Teig gut bedecken und bei 25-27° C ca. 3 Stunden gehen lassen – bis sich das Volumen merklich erhöht hat.

Kugeln formen

Den Teig mit der Teigkarte auf die unbemehlte (!) Arbeitsfläche geben und 8 Teigstücke à 80g abwägen. Den Rest des Teiges zu einer grossen Kugel formen und diese mit der Naht nach unten auf ein Backpapier legen. Jetzt auch die restlichen Teigstücke zu Kugeln formen und mit der Naht nach unten gleichmässig – nicht zu dicht – um die grosse Kugel herum platzieren. König oder Mandel einfallen nicht vergessen... Den Dreikönigskuchen das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bepinseln und bedeckt (z.B. mit einer sehr grossen Schüssel oder einer Teigwanne) bei 25-27° C nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

Kurz vor dem Backen nochmals mit dem Ei-Anstrich bepinseln.

Backen/Glasur

Im sehr gut vorgeheizten Ofen bei maximal 190° C ohne Dampf ca. 30 Minuten backen. Noch heiss mit der Glasur bestreichen und umgehend mit Hagelzucker „bekleben“.