

Präsidentenbaguette Plätzblog



Das Rezept stammt von hier:
<https://www.ploetzblog.de/2013/02/16/leserwunsch-frankreichs-bestes-baguette-1995-und-2006/>

Da dieser Blog auch mein persönliches Koch- und Backbuch ist, schreibe ich es auch hier auf, da das nächste Frühstück bestimmt kommt und ich es so automatisch über die Rubrik "Frühstück" angezeigt bekomme.

Tipp: In der Praxis mache ich von diesem Rezept immer die doppelte Menge. Das klappt in der CC wunderbar. Ich verteile den Teig dann zum Gehen lassen auf zwei Schüsseln und backe dann meistens einen Tag drei Baguettes und einen Tag später die nächsten drei. Wenn der Teig einen Tag länger steht, das macht ihm überhaupt nichts aus. Im Gegenteil ☐

Zutaten:

- 290 g Weizenmehl 550 (ich hatte Farina Manitoba)
- 70 g Weizenmehl 1050 (ich hatte kein 1050er Weizenmehl zuhause und habe beim ersten Versuch 1050er Dinkelmehl genommen, das funktionierte genauso)
- 240 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz

- 2 g Backmalz (enzymaktiv) oder Zucker (hier hatte ich Zucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten von Hand vermengen. Ich habe stattdessen alle Zutaten in den Kessel gegeben und ca. 40 Sekunden mit dem K-Haken vermischt.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank (lt. Gruppe gehen auch 72 Stunden).

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen, Anleitung z.B. im Video unten.

15 Minuten in bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen (Anleitung z .B. im Video unten) und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen. Einschneiden, siehe auch im Video.

Jetzt den Ofen vorheizen, ich verwende einen Backstahl.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen.

Hinweis:

Da ich regelmäßig vergesse wie das mit dem Aufrollen zu Zylindern geht und auch dem Formen und Einschneiden, schaue ich jeweils in dieses Video, da ist es perfekt erklärt:

[Video: Baguettes formen](#)

Pan de Cristal – Pa de vidre



Fotos Monika Klein

Übersetzung und Übertragung auf Cooking Chef von Monika Klein

Das „pan de cristal“ zeichnet sich aus durch eine dünne und zugleich sehr knusprige Kruste. Seine Krume ist federleicht und locker, mit großen Waben.

Die Spanier essen es

- einfach so, als Begleitung zur Vorspeise, beträufelt mit Olivenöl,
- beträufelt mit Olivenöl, einer dünnen Schicht aus rohem Tomatenmus, und belegt mit spanischem Schinken oder mit Anchovis,
- als „pan con tomate“. Wenn man da nicht in der richtigen Reihenfolge vorgeht, bekommt man vom Kellner schon mal Nachhilfeunterricht. Also auf das getoastete „pan de cristal“ eine geschälte Knoblauchzehe verreiben, dann die halbierte Tomate (reif, hoher Fruchtfleischanteil), und darauf Olivenöl träufeln. Wer mag, darf etwas salzen.

Generell wird es (leicht) getoastet serviert, um die Knusprigkeit zu erhöhen.

Zutaten:

500g Mehl („harina de gran fuerza“ – z.B. Manitoba)

425g kaltes Wasser

10g frische Hefe

10g Salz

25g Olivenöl

Das „harina de fuerza“, das ich mangels Verfügbarkeit von „harina de gran fuerza“ verwendet habe, ist aus Hartweizen, mit hohem Anteil an Gluten (Klebereiweiß), und nimmt bis zu 750g Wasser auf auf 1kg Mehl. Das „harina de gran fuerza“ nimmt wesentlich mehr Wasser auf, ohne daß der Teig auseinanderläuft.

In diesem Rezept beträgt der Wassergehalt 85%. Mein weniger glutenhaltiges Mehl ist der Grund, warum ich meinen Teig nicht zu zwei Fladen formen konnte, sondern aus der Teigwanne auf das bemehlte Backpapier kippen mußte.

Zubereitung:

Das Mehl in die mit K-Haken bestückte Maschine geben und auf kleinster Stufe anfangen zu rühren.

Das Wasser in kleinen Mengen nach und nach bis auf einen kleinen Rest hinzufügen (den brauchen wir zum Auflösen der Hefe).

Wenn es aufgenommen ist, das Salz unterrühren lassen, und danach die aufgelöste Hefe.

Zum Schluß fügen wir das Olivenöl hinzu und rühren auf der nächsthöheren Stufe.

Im Originalrezept stehen keine Zeitangaben – ich habe die Maschine insgesamt ca . 10 Minuten laufen lassen.

Den Teig in eine mit etwas Öl bestrichene Teigwanne (rechteckiges Plastikgefäß) geben, abdecken, und 1h ruhen lassen. Danach 1. Dehnen und Falten mit angefeuchteten Händen (ich verwende immer angefeuchtete Einmalgummihandschuhe).

30-40 min. ruhen lassen. Danach 2. Dehnen und Falten.

30-40 min. ruhen lassen. Danach 3. Dehnen und Falten. Es zeigen sich bereits Blasen.

Nun den Teig in der abgedeckten Teigwanne für 10-12h bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Nach dieser Zeit aus dem Kühlschrank holen und ca. 1h Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Arbeitsfläche großzügig bemehlen, den Teig daraufgleiten lassen und dessen Oberfläche bemehlen.

Den Teig in zwei Teile teilen und diese auf das mit bemehltem Backpapier belegte Blech bringen. Am Besten den Teig mit den Händen an beiden Seiten anfassen und mit einem beherzten Schwung auf's Blech geben. Er soll die Form von zwei länglichen Fladen bekommen. Den Teig so wenig wie möglich berühren, damit die Gasblasen darin bleiben.

Das Blech in den auf 250°C vorgeheizten Ofen bringen und in den ersten 5-8 min. mehrmals schwaden (ich habe eine Sprühflasche verwendet). Die Ofentür so schnell wie möglich auf- und zumachen, damit nicht zuviel Hitze entweicht.

Nach 15 min. bei 250°C die Temperatur auf 200°C erniedrigen und in 15-30 min. fertigbacken.

Das Brot ist fertig, wenn die Kruste hart ist und der Boden beim darauf klopfen hohl klingt.



Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Originalbilder und -videos siehe
<http://www.bocadoscaseros.com/2015/09/como-hacer-tu-primer-pan-de-cristal.html>

Pandoro



Fotos Elisabetta Tallarico

Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC angepasst
von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

Vorteig:

- 70g Mehl Typ 00
- 10g frische Hefe
- 50g lauwarmes Wasser

1. Teig:

- 2Eier
- 130g Manitoba Mehl
- 40g Zucker
- 40g weiche Butter

2. Teig:

- 270g Manitoba Mehl
- 100g Zucker
- 3Eier
- 3 Eigelb
- 3g Salz
- 5 Tropfen Rum
- 1TL Vanillepulver
- 250g weiche Butter

Zubereitung:

Vorteig:

Hefe in dem Wasser auflösen, Mehl dazu geben und gut verrühren.

1 1/2 bis 2 Std gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

1. Teig:

Alle Zutaten für den 1. Teig miteinander verrühren. Vorteig dazu geben und gut miteinander verkneten (Knethaken).

Teig 1 1/2 bis 2 Std ruhen lassen.

2. Teig:

Zutaten für den 2. Teig vermengen und Teig Nr. 1 dazu geben und gut verkneten (Knethaken).

Der Teig ist sehr klebrig.

Teig in eine GUT GEFETTETE Pandoro Form füllen und die Form mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken und 8Std ruhen lassen.

Nach den 8 Std die Form bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 45 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Sollte man keine Pandoro Form haben kann man den Teig auch in einem Ton-Blumentopf backen. Den Tontopf dann mit Backpapier auslegen.

Das ital. Mehl Type 00 kann man durch deutsche 405er Mehl ersetzen. Das Manitobamehl kommt dem deutsche 550er Mehl am nächsten.



Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst

lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba

10g frische Hefe

50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400g Mehl Typ550 oder Manitoba

100g Zucker

10g Akazienhonig

150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)

75ml Milch

200g Butter

2TL Vanille

9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)

5g Zitronenabrieb

8g Orangenabrieb

2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale

16g gemahlene Haselnuss

110g Zucker

50g Eiweiß

12g Speisestärke

2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser

150g Zucker

(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker

Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca. der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10 Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2 Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.