

Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll "Sommerraketen" nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite <https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater>

Zutaten:

5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:

Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.

30g Olivenöl dazu geben

Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.

50g kalte Milch dazu geben

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.

Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.

Sofort einmal dehnen und falten.

Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.

Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.

In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).

Nun zu Stangen formen (s. Video).

In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.

Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdiele, wie bspw von Bongu).

Nun ist der Schluss unten.

Die Baguettes mit Wasser besprühen.

Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).

Erneut mit Wasser besprühen.

Backen:

3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.

10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.

Dampf raus lassen.

Mit Wasser besprühen.

15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

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.

