

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.



Krapfen Berliner Fastnachtsküchle – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft
(Rezept Nr. 1)

1. Rezept von Helga Motivtorten, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g Mehl

130 g Butter
200ml Milch
2 EL Zucker, gehäuft
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
1 pkg Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
3 EL Rum
1 EL Essg

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker cremig rühren (Flexi). Das Ei und die Dotter nach und nach schön einrühren.

Nun das Mehl dazusieben (Knethaken) u die Trockenhefe, sowie kalte Milch, Rum u Essig. Im Langsamgang der Maschine zu einem eher weicheren Teig gut kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen, das kann mitunter bis zu 2 Stunden und länger dauern, je nach Raumtemperatur (aber nicht zu warm stellen)- ich habe sie nicht im KW gelassen.

Sobald der Teig reif genug ist, auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 Kugeln schleifen; sie sollten schön glatt an der Oberseite sein.

Auf bemehlter Fläche zum nochmaligen Gehen absetzen. Mit Klarsichtfolie o. großem Plastiksack vorsichtig abdecken. Schön aufgehen lassen. Während des aufheizen des Öls Teigkugeln ohne Abdeckung stehen lassen, dass ein Häutchen entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen auf max. 165°C-170°C

Nun die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins Fett gleiten lassen und zudecken. Etwa gute 1 1/2 Min. backen,

nachsehen, wenns goldbraun ist, umdrehen und weitere 1 1/2 Min. weiterbacken, dann nochmals umdrehen und 30 Sekunden nochmals die Oberseite backen, wichtig!!

Sind alle gebacken, mit der der Marmeladentülle die Marillenkönfitüre einspritzen und bezuckern.

2. Rezept Krapfen von Claudia Kraft



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 2)

Super happy obwohl ich anfangs dachte das letzte Rezept (Nr. 1) war besser. Kann es aber nun nicht sagen.

Habe diesmal Spezial Krapfenmehl verwendet.

Zutaten:

500gr Kropfitsch Krapfen Mehl
3 Eidotter
40gr Zucker
25gr Butter
1 EL Rum
1 Pkg Trockengerm
1/4l Milch
Salz
etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in Schüssel geben (handwarme Butter u Milch) kurz kneten (Knethaken) und dann auf 35-38c ohne Röhrelement auf Kochintervall 3 laufen lassen. Nochmals abschlagen/kneten und 2cm dick ausrollen, ausstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen. (Mit eigenen Ausstecher od Glas) Zuerst bemehlte Seite nach unten in heißes Fett legen, zudecken, bei goldbrauner Unterseite wenden und ohne Deckel fertig backen. Guten

Appetit!

Gesamt 15 Stück 1 kl Kugel

3. Rezept Berliner aus dem Ofen von Lisi Wenin



Foto von Lisi Wenin

Zutaten:

130 ml lauwarme Milch

1 Würfel Hefe

50 gr. Butter

1 Prise Salz

1 Ei und 1 Eigelb

30 gr. Zucker

350 gr. Manitobamehl (damit werden sie schön locker und fluffig)

Ersatzweise Mehl 550

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Dafür kann die Milch im Kessel kurz erwärmt werden.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Den fertigen Teig sofort ausrollen und Kreise austechen (hab sie ca. 7 cm groß ausgestochen).

Marmelade oder Nutella in die Mitte geben.

Rand mit LAUWARMEN Wasser (wichtig) befeuchten und mit zweitem Kreis schließen.

2 Stunden (Zeit einhalten) auf dem Blech gehen lassen.

10 min. im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad bei Unter und Oberhitze backen.

(Erinnern geschmacklich an Buchteln...)