

Italienische Rezepte

Backen mit Cranberries - Colomba di Pasqua

Anzahl: 2 - 3

Gattung: Brot, Italien, Kuchen, Backen

SCHRITT 1 (VORTEIG)

50 g Kaldtes Wasser
1/4 Teel. Zucker

1,50 Teel. Trockenhefe
60 g Weizenmehl Type 405

SCHRITT 2

90 g Weizenmehl Type 405
4 große Eigelb

45 g Kaldtes Wasser
3 Teel. Zucker

SCHRITT 3

90 g Weiche Butter; in 6 Stücke
- geschnitten
5 Essl. Zucker
2 große Eigelb

2 Essl. Lauwarme Milch
1 Essl. Honig
300 g Weizenmehl Type 405

SCHRITT 4

120 g Kaldtes Wasser
1,50 Teel. Trockenhefe
270 g Weizenmehl Type 405
225 g Weiche Butter; in 12 Stücke
- geschnitten
80 g Zucker
4 große Eigelb

3 Essl. Lauwarme Milch
2 Teel. Vanilleextrakt
1,50 Teel. Feines Meersalz
200 g Getrocknete Cranberries*
100 g Chocolate Chips;
- Schokoladentröpfchen

SCHRITT 5

Mehl; für die Arbeitsfläche
2 Papierformen in
- Taubenform** ode

2 Gebutterte und bemehlte
- Käsekuchenformen (25 cm
- Durchmesser)

SCHRITT 6 (GLASUR UND BACKEN)

225 g Zucker
200 g Ganze ungeschälte Mandeln***
3 große Eiweiß

1/4 Teel. Mandelextrakt
100 g Mandelblättchen
Puderzucker

Schritt 1 (Vorteig): Wasser und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Die Hefe einrühren. Etwa 10 Minuten stehen lassen, bis sich die Hefe löst. Mit einem Plastikschaer das Mehl einrühren (es entsteht ein fester Teig). Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken. Den Teig bei Raumtemperatur etwa 45 Minuten gehen lassen. Der kompakte und feste Teig wird dann luftig und blasig).

Schritt 2: Den Knethaken der Küchenmaschine befestigen. Alle Zutaten von Schritt 2 zugeben. Etwa 5 Minuten kneten, bis alles gut vermischt ist, dabei die Wände der Schüssel mehrmals abschaben. Der Teig soll weich und dick sein. Knethaken sauber schaben und entfernen. Schüssel abdecken. Den Teig bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er luftig und blasig ist. Der Teig soll jetzt dick, glänzend und leicht aufgegangen aussehen.

Schritt 3: Den sauberen Knethaken wieder befestigen. Die ersten 5 Zutaten von Schritt 3 zugeben, kneten bis alles vermischt ist. Nun das Mehl zugeben. Auf niedriger Stufe etwa 5 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist, dabei Haken und Schüsselwand mehrmals abschaben. Der Teig soll fest sein. Den

Kneithaken abschaben und entfernen. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und bei Raumtemperatur etwa 3 1/2 Stunden gehen lassen, bis der Teig deutlich luftiger und aufgegangen ist. Der Teig soll sein Volumen verdoppelt haben und nicht mehr so stark glänzen.

Schritt 4: Den Kneithaken wieder befestigen. Wasser und Hefe in einer kleinen Schüssel vermischen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, bis sich die Hefe gelöst hat, dann zum Teig geben. Ca. 170 g vom Mehl, die Hälfte der Butter, den Zucker und 2 Eigelbe zugeben, etwa 3 Minuten kneten bis der Teig glatt ist. Haken und Wände abschaben. Die restlichen 2 Eigelbe, Milch, Vanilleextrakt und Salz zugeben. Auf Stufe 1 etwa 3 Minuten kneten, bis alles gut vermischt ist. Den Haken abschaben. Nun das restliche Mehl, restliche Butter, Cranberries und Schokoladentröpfchen zugeben und nochmals etwa 5 Minuten kneten. Den Teig in eine sehr große Schüssel (Fassungsvermögen mindestens 3,8l) schaben und mit Klarsichtfolie abgedeckt 8-10 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und eine mit den Fingern eingedrückte Delle sich nicht wieder füllt (Petra: ich habe den Teig an dieser Stelle im Kühlschrank über Nacht gehen lassen, s.o.) Schritt 5: Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Den Teig auf die Arbeitsfläche schaben, der Teig wird weich und klebrig sein. Überschüssiges Mehl entfernen. Den Teig mit einem Teigabstecher in 2 Hälften teilen. Jede Hälfte noch mal halbieren und zu einer Rolle von etwa 25 cm Länge formen. Diese Rolle quer in die Form einlegen, dabei Form der Flügel auslegen. Die verbliebenen Hälften zu etwa 28 cm langen Rollen mit etwas dünneren Enden formen und zum Füllen des Körpers über den Flügelstrang legen. Teig etwas in die Form drücken. (Alternativ runde Backformen mit jeweils der Hälfte des Teiges füllen). Die Formen in Plastiktüten stecken und bei Raumtemperatur etwa 3 1/4 Stunden stehen lassen, bis der Teig etwa das doppelte Volumen erreicht hat und ein Fingereindruck sichtbar bleibt.

Schritt 6 (Glasur und Backen): Einen Rost im unteren Drittel des Ofens einschieben und den Ofen auf 190°C vorheizen. Zucker und Mandeln fein mixen (Food Processor). Die Eiweiße und den Mandelextrakt zufügen und nochmals 10 Sekunden durchmixen. Den Guss auf die Tauben verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen, mit Puderzucker besieben. Die Formen direkt auf dem Rost etwa 45 Minuten backen. Backen, bis die Oberfläche bräunt und der Teig durch ist (Stäbchentest). Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen. (Kann im Voraus gemacht werden. In Plastiktüten packen und bei Raumtemperatur 2 Tage stehen lassen, lässt sich bis 1 Woche einfrieren).

Tipp: Dieses traditionellen Festtagsgebäck wird in mehreren einfachen Schritten über einen Zeitraum von etwa 18 Stunden hergestellt. Empfehlung, Schritt 1-4 am Vortag zu machen, da dann ein 8 - 10 stündiges Gehen erforderlich ist, was am besten über Nacht passiert.

Ich habe am Vortag schon morgens angefangen und den Teig sofort nach Schritt 4 nachmittags gegen 15.00 Uhr in den Kühlschrank gestellt. Weiterverarbeitung erst gegen 10.30 Uhr am nächsten Tag. Teig in 3 Teile** geteilt und abgedeckt etwa 1 Stunde Temperatur nehmen lassen. Dann wie unten beschrieben formen. Letztes Gehen dann ca. 5 Stunden anstatt 3 1/4 wie im Original. Klappt ausgezeichnet.

Italienische Rezepte Kostenlos auf , www.spiele-kinderspiele.de