

ELSÄSSER GUGLHOPF MIT SAUERTEIG

Rezeptentwicklung/Autor: Helmut Gote

Für 1 große Guglhopf-Form

Für den Sauerteig

20g Weizensauer

100g Weizenmehl Type 550

100ml lauwarmes Wasser

Für den Hefe-Vorteig

15g frische Bio-Hefe

100g lauwarme Milch (30 Grad)

100g Weizenmehl Type 550

Für den Teig

Sauerteig, Hefe-Vorteig

300g Weizenmehl Type 550

200g Butter

80g Zucker

5g Salz

4 Eier

150g Rosinen

2 Esslöffel Kirschwasser

Außerdem

12 ganze Mandeln, blanchiert

Zubereitung

Für den Sauerteig alle Zutaten mischen und abgedeckt 12 Stunden reifen lassen. Rosinen kurz mit heißem Wasser abwaschen, dann mit dem Kirschwasser mischen und eine Stunde abgedeckt ziehen lassen. Für den Hefevorteig die Hefe in der Milch auflösen und mit 100g Mehl vermischen, abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Für den Teig Sauerteig, Vorteig, Mehl, Zucker, Salz und Eier verkneten, dann portionsweise die zimmerwarme Butter einarbeiten bis ein glatter Teig entstanden ist. Rosinen einkneten und den Teig abgedeckt eine Stunde in einer Schüssel gehen lassen bis das Volumen sich verdoppelt hat. Die Backform gut einbuttern und in jede Rille eine Mandel legen

Dann den Teig noch einmal durchkneten, in die Form einlegen und noch einmal abgedeckt ca 2 Stunden gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Guglhopf in etwa 45 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und ganz auskühlen lassen.