

PRÄSENTIERT VON



&



“ITALIA” POSCHWECK

Ein Osterbrot nach original Aachener Art - in italienischer Abwandlung

Zutaten Hauptteig:

400g 550 / T55 Gruau

200g Milchsauer

7g Salz

ca. 40g Ei (1Ei)

200g Milch

70g Zucker

10-15g Hefe

50g Premium Orangeat von bon'gu

50g Premium Zitronat von bon'gu

120g Butter

40g Sultaninen oder Rosinen

80g Marsala (alternativ: Wasser, Apfel-
oder Orangensaft)

100g Piemonteser Haselnüsse von bon'gu

20 Stück Würfelzucker (ca. 60g)

Zutaten Milchsauer:

75g T55 Gruau

50g Levain liquide

75g warme Milch 45°C

Bei 25°C für 3 Stunden
fermentieren lassen

Zutaten Quellstück:

**Sultaninen oder Rosinen mit
Marsala (oder Alternative)**

zusammenfügen und ca.
12-24 Stunden quellen lassen.



Zubereitung Teig:

Alle Zutaten bis auf die Butter, das Sultaninen-Quellstück, Haselnüsse, Würfelzucker, Orangeat und Citronat in den Knetter geben und auf langsamer Stufe ca. 10 Min. auskneten (Fensterstest)

Orangeat und Zitronat hinzugeben und ca. 2 Min. unterkneten. Butter in Stückchen schneiden und schrittweise einkneten bis Fensterstest wieder möglich ist. Teig in Teigwanne geben und Haselnüsse, Zuckerwürfel und Sultaninen gleichmäßig einfallen.

Teigtemperatur: ca. 26°C

Teigruhe: 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen

Teig in zwei gleiche Stücke teilen. Poschwecke entweder rund (klassisch) oder langwirken. Mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen und ca. 2 Stunden reifen lassen.

Die Teiglinge kurz vor dem Einschießen mit Vollei abstreichen. Entweder mit Messer oder Schere kreuzförmig (bei runder Form) oder mit Längsschnitten (Längsform) einschneiden.

In den auf 150-160°C vorgeheizten Backofen ohne zusätzlichen Schwaden einschießen.

Backzeit: ca. 35-45 Min.

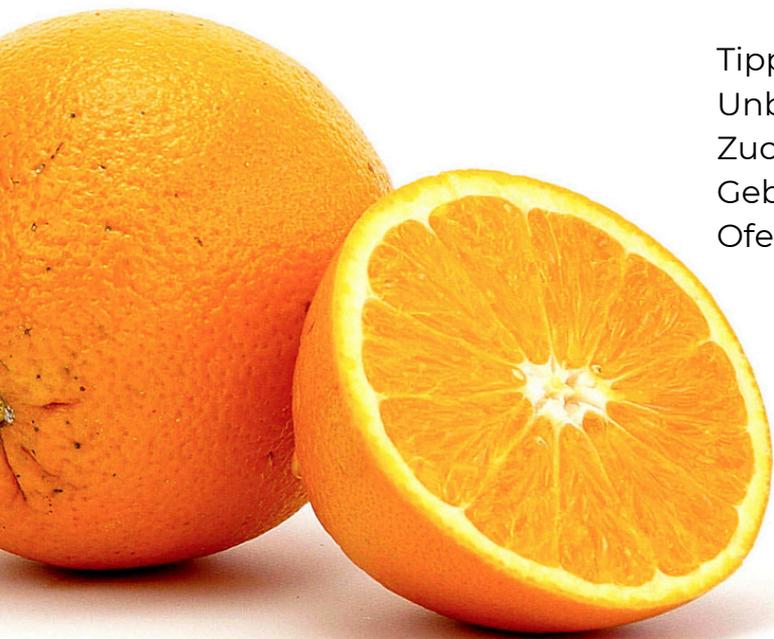
Kerntemperatur: 94°C

Tipp 1

Kurz vor dem Einschießen - NACH dem Abstreichen mit Vollei - die Teiglinge mit "Granella die Zucchero" - typisch italienischem Hagelzucker von bon'gu verzieren

Tipp 2

Unbedingt Backpapier verwenden. Die Zuckerstücke schmelzen, laufen aus dem Gebäck und karamelisieren (auch auf dem Ofenboden)



PRÄSENTIERT VON

