

# WEIZENGEBÄCK MIT KASTANIEN

KNUSPRIG UND AROMATISCH



## STÜCK

8 à 100 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 26 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

~ 2 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### HEFEVORTEIG

- 140 g Weizenmehl W700
- 140 g Wasser (20°C)
- 0,3 g Hefe

### HAUPTTEIG

- 300 g Weizenmehl W700
- 25 g Roggenmehl R960
- 50 g Maroni, geschält, gegart und zerdrückt
- 70 g Milch (10°C)
- 9 g Karamellmalz
- 60 g Wasser (35°C)
- 10 g Butter
- 5 g Backhefe
- 9 g Salz

## HEFEVORTEIG

Für den Vorteig Weizenmehl, Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden reifen lassen.

## HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Maroni mit der Milch übergießen. Wasser, Vorteig, Hefe und die Maroni Milch-Mischung in die Schüssel einer Rührmaschine geben. 6 Minuten im langsamsten Gang vermischen. Salz nach 4-5 Minuten hinzugeben. Danach auf 2. Stufe 2-3 Minuten auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand löse. Fenstertest machen und den Teig in eine geölte Teigwanne geben. Zugedeckt im Kühlschrank für 12 bis maximal 16 Stunden reifen lassen.

## AUFARBEITUNG

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 20- 40 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit einer Teigkarte den Teig vorsichtig aus der Teigwanne lösen und auf eine mit Roggenmehl R500 bemehlte Arbeitsplatte kippen. Den Teig in 8 Teiglinge teilen und diese rundschleifen. Teiglinge abgedeckt 15-20 Minuten rasten lassen. Dann die Teiglinge mit der glatten Oberfläche über ein nasses Tuch rollen, in Saaten wälzen und mit der Seite, auf der sich die Bestreuung befindet, nach unten ablegen. Klinge eines Messers mit R500 bestauben und 3 Schnitte (120°C Abstände) setzen. Diese sollten eine Länge von ca. 2/3 des Durchmessers eines Teiglings haben. Nun den Teigling hochheben und von unten die geschnittenen Teile hochdrücken und nach außen ziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in Form ziehen. Für eine Stückgare von 40 bis 60 Minuten abgedeckt stehen lassen.

## BACKEN

Bei 230°C mit viel Schwaden ungefähr 16 Minuten backen.

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 25-28°C



**Teigruhe** 60 min



**Backtemperatur** 230°C



**Backdauer** 16 min