



Herbstlicher Trödler-Ring

*Ein Rezept von Katharina Arrigoni
www.besondersgut.ch*

ZUTATEN

Für den Teig

200g Wasser

90g Kürbis-Purée

0.2g Frischhefe

450g Weizen-Halbweissmehl oder Weizen-Weissmehl

25g Butter

10g Salz

Zum Wälzen

Ein Teller voller Kürbiskerne

Kürbis-Purée

Nachmittags/Abends: einen kleinen Bio-Kürbis entkernen und inklusive Schale in Würfel schneiden. Auf dem Lochblech dämpfen und anschliessend pürieren. Abkühlen lassen.

Teigzubereitung/erste Teigruhe

Abends: das Wasser, 90g* abgekühltes Kürbispurée und die 0.2g Hefe in die Teigschüssel geben und gut vermischen. Dann das Mehl, die Butter und das Salz zugeben und 8-10 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig kneten.

Beachte: je nach Wassergehalt des Kürbis-Purées kann es nötig sein, bis zur gewünschten Teigkonsistenz 10-30g zusätzliches Wasser zum Teig zu geben.

Ideale Teigtemperatur: 22°C.

Luftdicht bedeckt bei maximal 22 °C 8-12 Stunden reifen lassen.

*Das restliche Kürbispurée kannst du für Aufstriche, Saucen, etc. verwenden.

Teig falten/zweite Teigruhe

Am Morgen: Den Teig mit der feuchten Hand behutsam falten. Anschliessend weitere 4-8 Stunden bei maximal 22 °C gut bedeckt gehen lassen. Falls es dein Zeitbudget erlaubt, faltest du den Teig innerhalb dieser Zeit nochmals. Im Idealfall nach ca. 2 Stunden.

Formen/Wälzen/Teigruhe

Den luftigen Teig mit Hilfe der Teigkarte und der glatten Seite nach unten auf die nur leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einer Kugel einschlagen. Die glatte Teighaut mit Wasser besprühen und mit der glatten Seite nach unten in einem Teller voller Kürbiskernen wälzen. Mit der schönen Seite nach oben auf ein Backpapier legen und 10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen lassen. Anschliessend mit dem Zeigefinger ein Loch in die Mitte des Teiges drücken und das Loch mit beiden Händen rundherum vorsichtig zum Ring auseinanderziehen. Bis das Loch schlussendlich einen Durchmesser von ca. 10cm hat. Nochmals 30-45Minuten bei 22 °C gehen lassen.

Einschneiden/Backen

Den herbstlichen Trödler-Ring nach Wunsch einschneiden, zum Beispiel mit drei seitlichen Schnitten. Danach im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 250 °C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und weitere 20-25 Minuten bei 220 °C fertig backen. Für ein besonders knuspriges Brot die Ofentüre während den letzten 5 Minuten regelmässig kurz öffnen.