

Parrameiros

Durch den Weltbrottag (World Bread Day) vom 16. Oktober 2010 bin ich auf den portugiesischen Blog von „Gasparzinha“ gestoßen. Sie hat zu besagtem Tag eine regionale Besonderheit, die Parrameiros, gebacken. Parrameiros sind hufeisenförmig gebogene Hörnchen. Sie sind sehr süß und durch Ingwer und Zimt würzig. Das Aroma ist mal etwas Anderes und sehr angenehm für den Gaumen.

Der Teig ist relativ fest. Deshalb gerät auch die Krume vergleichsweise dicht, vergleichbar mit der Konsistenz von Bagels. Die Parrameiros sind eine schöne Möglichkeit, das deutsch und französisch dominierte Brotangebot in der heimatlichen Bäckereien- und Hobbybäckerlandschaft durch etwas Exotik in Optik und Geschmack aufzupeppen.

Die Vorteigprozedur habe ich gegenüber dem Originalrezept verlängert und dadurch etwa die Hälfte der Frischhefemenge eingespart.

Vorteig

- 75 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 0,2 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 210 g Weizenmehl 550
- 25 g Butter
- 20 g Wasser
- 15 g Milch
- 1 g Salz
- 1 Messerspitze gemahlener Ingwer
- 1/2 Teelöffel Zimt
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- 90 g Rohrzucker
- 1/2 Ei
- 5 g Frischhefe
- 1 Ei zum Bestreichen

Die Vorteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Dann alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 15-20 Minuten auf 2. Stufe verkneten, bis sich der Teig vollständig vom Schüsselboden löst.

1,5 Stunden Teigruhe.

Den Teig zu einer Rolle formen und 5 Teiglinge abstechen.

10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Teiglinge flach drücken und von einer Seite her aufrollen. Mit beiden Händen zu einem ca. 20 cm langen Strang formen, der spitze Enden hat. Den Strang zu einer Hufeisenform biegen und 1-1,5 Stunden gehen lassen.

Mit Ei bestreichen mit 20 Minuten bei 200°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

