

27. Januar 2011

(Pseudo-) Lussekatter

Für eine kleine Feier brauchte ich etwas Süßes und hatte endlich Gelegenheit, Stefanies Lussekatter nachzubacken. Leider habe ich den für das schwedische Gebäck typischen Safran nicht mehr bekommen. Also musste ich Pseudolussekatter backen. Ersetzt habe ich den Safran durch die Schale und den Saft einer Zitrone. Schmeckt auch sehr gut.

Zu allem Überfluss habe ich die kleine Notiz „Kühlschrank“ auf meinem Backzettel übersehen. Resultat war eine kurze warme statt einer langen kalten Teigführung. Gelungen sind die Lussekatter trotzdem wunderbar. Die Krume ist sehr locker und fluffig. Die Zitrone gibt dem Ganzen einen äußerst frischen Charakter.

Water roux

- 30 g Weizenmehl 550
- 150 g Milch

Hauptteig

- Water roux
- 150 g Milch
- 1 Ei
- 500 g Weizenmehl 550
- 10 g Frischhefe
- 5 g Salz
- Schale und Saft einer Zitrone (unbehandelt)
- 80 g Zucker
- 125 g Butter
- Milch zum Bestreichen
- Rosinen zum Dekorieren

Für das Water roux Mehl mit Wasser aufschlagen und bei ca. 65°C rühren, bis die Masse stockt und sich vom Topfboden löst. Mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.

Alle Zutaten außer Zucker und Butter 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 weitere Minuten auf 2. Stufe verkneten. Anschließend in mehreren Portionen den Zucker zugeben und jeweils auf niedrigster Stufe einkneten. Zum Abschluss die Butter in Flocken zugeben und alles zu einem straffen Teig verarbeiten.

1 Stunde Teigruhe bei 25-26°C. Danach für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

50 g-Stücke abstechen und ca. 30 cm lang ausrollen. Die Teigstränge von beiden Enden her zu einem „S“ einrollen und 1 Stunde zur Gare stellen.

Mit Milch abstreichen und Rosinen dekorieren.

Bei 250°C 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de