



Zeitaufwand:
Sehr zeitaufwändig

Vorteig:
4 bis 5 Stunden

Hauptteig:
8 bis 10 Stunden

Backen:
ca. 35 Minuten

Garnieren:
20 Minuten



3-Länder-Nusszopf Brioche à la Rosewood

Zutaten

Vorteig

- 200 g LM Lievito Madre (frisch aus dem Kühlschrank und am Vortag aktiviert)
- 200 g Mehl
- 100 ml Wasser (lauwarm und wenn möglich nicht aus dem Wasserhahn wegen Chloranteilen / Quellwasser)

Notiz: Lievito Madre Vorteig wird immer nach dem 2:2:1 Verhältnis erstellt

Hauptteig

- Den im ersten Schritt vorbereiteten Vorteig
- 650 g Mehl
- ca. 70 g Sauerteigansatz (optional / meiner heißt Günther)
- 2 Eier
- 160 ml Öl (geschmacksneutral)
- 180 ml Milch
- 250 g Joghurt (je fetter und dicker, umso besser)
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 200 g Nüsse
- 3 EL Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 1 Ei
- 60 ml Milch

Glasierung:

- 125g Puderzucker
- Zitronensaft
- Eine Handvoll Walnüsse: optional

Zubereitung:

Vorteig

- LM und handwarmes Wasser mit Hilfe eines Teigschabers oder Löffel gut vermischen, durch langsames Umrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Danach das Mehl hinzufügen, erst mit dem Löffel oder dem Teigschaber, bis die Festigkeit es nicht mehr zulässt, dann mit der Hand verkneten.
- Aus dem Teig Kugel formen und auf dieser eine X einritzen (wie man es von den Laugenwecken kennt). In einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 3-4 Stunden gehen lassen, die Teig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Hauptteig

- Alle Zutaten außer Vorteig, Mehl und Sauerteigansatz zu einem flüssigen Milchgemisch mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine vermengen.
- Falls nötig vom Vorteig die angetrocknete Schicht oder Stellen abnehmen.
- Dann den Vorteig mit dem Mehl vermischen, kneten.
- Achtung, je nach Mehlqualität kann der Teig sehr bröselig und furztrocken sein. In dem Fall kann man sich entweder durch den Sauerteigansatz aushelfen oder den Teig so gut wie möglich kneten und dann nach und nach das Milchgemisch dazugeben. Sollte der Teig dann zu klebrig sein, etwas Mehl nach Gefühl hinzufügen. Wenn der Teig noch an den Fingern klebt ist das nicht so schlimm, aber er sollte zumindest formbar sein.
- Nun muss der Teig in einer Schüssel ca. 8 Stunden gehen.
- Um den Gärprozess zu unterstützen kann man eine Frischhaltefolie über die Schüssel stülpen. Dann mit einem sauberen Geschirrtuch an einem warmen Ort 8 Stunden ruhen lassen. Der Teig wird sich mindestens verdoppeln, also ein relativ großes Gefäß benutzen.

Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog



Text und Bild
© Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com



Füllung:

- Nach der Gärruhe des Teiges, die Füllung vorbereiten.
- Ei, Zucker, Milch, Zimt und Kakaopulver gut vermischen.
- Die Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten (ohne Fett). Abgekühlt zum Schluss der Füllung hinzugeben. Die Füllung sollte nicht zu flüssig sein.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und die abgekühlte Nussmischung darauf verstreichen. Von einer Seite her zu einer festen Rolle aufrollen und auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen.
- Von der Mitte her zu einem Ende mit einem scharfen Messer aufschneiden. Die beiden Enden zu einem Zopf flechten und dabei die offenen Innenseiten nach außen drehen. Man sollte die Schichten des Teiges und der Nüsse sehen können.
- Mit der anderen Seite genauso verfahren. Man kann den Zopf auch in eine gefettete Kastenform geben.
- Nochmal ca. eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Den Backofen auf 180° Ober und Unterhitze vorheizen. In den Ofen ein ofenfestes Gefäß mit Wasser unter das Backblech stellen, um eine hohe Luftfeuchtigkeit zu erzeugen.
- Das Nussbrioche ca. 30-35 Minuten goldbraun backen

Glasierung:

- 125g Puderzucker
- Zitronensaft
- Eine Handvoll Walnüsse: optional
- Puderzucker mit Zitronensaft auflösen.
- Die Walnüsse anrösten und abkühlen lassen.
- Die Glasierung auf dem noch lauwarmen Brioche verteilen und die Walnüsse darauf anrichten.
- Dank der Lievito di Madre als Basis ist das Brioche noch am nächsten Tag und länger wie frisch.

Man kann es aber auch ganz oder stückchenweise einfrieren, aufgebacken oder in der Mikrowelle aufgetaut schmeckt es wie frisch.

Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog



Text und Bild
© Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com