

Gugelhupf à l'Orange



Getreide	Weizen
Menge	1 Gugelhupf à 800 g
Teig Methode	Levain, Backferment, Gugelhupf Teig
Zeit	für deine Arbeit 50 Minuten für den Teig 24 Stunden zum Backen 35 Minuten

ZUTATEN	METHODE UND ZEIT
	Poolish, Tag 1 am Abend
120 g Manitoba Weizen Mehl	in eine Schüssel wiegen und mit
15 g Goldsaft	
4 g Hefe	
90 g Wasser, 24 °C	von Hand oder mit Küchenmaschine gleichmäßig vermischen. Den Hebel abdecken, in den Kühlschrank stellen und für 12 Stunden reifen lassen.
	Backferment (Levain), Tag 2 in der Früh
45 g Basis Backferment	mit
5 g Goldsaft	in
20 g Wasser	auflösen.
45 g Weizen Mehl 550	hinzufügen, zu einem festen Teig mischen. Abdecken und ruhen lassen bei 30 °C, für 3 - 4 Stunden
	Gugelhupf Teig Stufe 1, Tag 2 am Vormittag
225 g Levain	mit
210 g Manitoba Weizen Mehl	
4 g Gersten Backmalz, aktiv	
45 g Vanille Zucker	
35 g Wasser, 6 °C	vermischen, auf langsamer Stufe für ca. 8 Minuten. Dann für 2 Minuten auf höherer Stufe kneten.
	Gugelhupf Teig Stufe 2, Tag 2 am Mittag
519 g Stufe 1	mit
120 g Backferment	auf Geschwindigkeit 1 für ca. 2 Minuten einarbeiten.
60 g Eigelb	in 3 Portionen hinzufügen, auf Geschwindigkeit 1 weiter arbeiten.
45 g Orangen Purée	hinzufügen

120 g Butter

in Würfel geschnitten und kalt, nach und nach hinzufügen. Auf Geschwindigkeit 1 insgesamt 8 Minuten arbeiten.

7 g Salz

Hinzufügen und auf höherer Geschwindigkeit kneten, für 6 Minuten.

871 g

Teigmenge gesamt



Die Teigtemperatur soll 23-24 °C betragen.

Den Teig für 2 Stunden zur Reife in den Kühlschrank stellen. Nach 30 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Gugelhupf formen



Zunächst die Gugelhupf Backform vorbereiten.

Dazu mit Backtrennspray gleichmäßig einsprühen.

Dann in jede Vertiefung der Form eine Mandel einlegen, mit der Spitze zur Mitte zeigend.

Auf der Arbeitsfläche Weizen Mehl verwenden.

Den gesamten Teig zu einer Kugel behutsam rundwirken.

Dann mit dem Daumen in die Mitte ein Loch drücken. Den Teig ganz durchstoßen. Mit den Fingern in das Loch greifen und den Teig um die Finger schwingen lassen. Dadurch soll das Loch größer werden und es entsteht ein Ring

Diesen Ringen mit der glatten Seite nach unten in die vorbereitete Form legen. Die Form mit einem Tuch oder Folie abdecken.

Stückreife

Für 1 Stunde den Gugelhupf bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann für 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Backen

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Backform im unteren 1/3 auf ein Gitter stellen.

Backzeit

20 Minuten bei 175 °C

ca. 15 Minuten bei 185 °C

