



Manche Ideen sind einfach viel zu schön, um sie nicht zu klauen...

Zumindest hier in Bayern versteht man in Bäckereien unter *Kastanien* gelaugte und mit Brezensalz bestreute Brötchen. Diesem Gebäck, das ich schon als Kind sehr mochte, will ich gleich doppelte Ehre zuteil werden lassen, indem ich diese Mini-Brötchen mit einem hohen Anteil Kastanienmehl und -püree backe.

Dann entdeckte ich die Idee, *Kastanien* so zu backen, daß sie tatsächlich wie solche aussehen. Ursprünglich stammt diese Idee wohl von Jutta, deren Beitrag aber nicht mehr online zu sein scheint. Vielfach wurde das Rezept nachgebacken, u.a. von Marla (Sauerteigforum) und Lutz (Plötzblog).

Dabei habe ich nicht nur einen völlig anderen Teig entwickelt, sondern auch die Handlungsabläufe an meinen Teig angepaßt und insgesamt optimiert, was mehrerer Backversuche (mit mehr oder weniger hübschen Ergebnissen) bedurfte, so daß nun – neben all den herzigen Mini-Brötchen, die ich an meine Nachbarn verschenkt habe – immer noch einige hundert Stück im Tiefkühlschrank ruhen.

Diese *Kastanien* sind sehr saftig und sollten kurz vor dem Servieren nochmals kurz im vorgeheizten Ofen aufbacken werden. Sie schmecken einfach so zum Knuspern, mit Gewürz- und Kräuterbutter, Frischkäse, Obatzda u.v.a. Wollt Ihr sie auf einem Buffet anbieten, empfiehlt sich ein Hinweisschild, daß sie eßbar sind – nicht daß sie für Dekoration gehalten werden ☺

Gesamtzutaten (für 100–120 Stück = ca. 1 kg)

- 345 g Wasser
- 7,8 g Hefe
- 180 g Weizenmehl 1050
- 290 g Weizenmehl 550
- 75 g Kastanienmehl
- 200 g Edelkastanien / Maronen (vorgekocht und geschält)
- 110 g Quark (40% Fett i.T.)
- 15 g Schweineschmalz
- 12,5 g Salz
- Abrieb ½ Bio-Orange
- 50 Sauerteig-Anstellgut (Weizen)
- 8 g Gerstenmalzmehl (enzymaktiv)
- 36 g Natriumhydroxid

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 17:20 Vorteig

- 180 g Wasser
- 0,8 g Hefe
- 180 g Weizenmehl 1050

Vermischen, 14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tag 2 – 7:25 Autolyse

- Vorteig
- 165 g Wasser, leicht temperiert
- 290 g Weizenmehl 550
- 75 g Kastanienmehl

Zunächst mit einer Teigkarte vermengen, dann mit der Hand verkneten, zu einer Kugel formen und 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.

Kastanienmasse

Die vorgekochten Kastanien im Mixbecher oder in der Küchenmaschine zerhäckseln. Es entsteht eine körnige Masse.

- 110 g Quark
- 12,5 g Salz
- 15 g Schweineschmalz
- Abrieb ½ Orange

Untermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Bei der Menge der Orangenschale behutsam vorgehen, sie soll nur leicht würzen, aber nicht hervorschmecken.

Tag 2 – 8:00 Hauptteig

- Autolyseteig
- Kastanienmasse
- 50 g Anstellgut (Weizen)
- 8 g Gerstenmalzmehl
- 7 g Hefe

12–14 Minuten langsam kneten, so daß ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. In 6 Teile teilen, diese jeweils etwas dehnen und falten und zu Kugeln formen. Abgedeckt 15–20 Minuten entspannen lassen.

Tag 2 – 8:40 Mittlerweile ein Backblech mit einem mit Stärkemehl bepuderten Teigtuch belegen. Die Teiglinge zu 2,5–3 cm dicken Stangen ausrollen, nebeneinander auf das Blech legen. Das Blech für 2 Stunden abgedeckt ins Tiefkühlgerät legen, um die Teigrollen anzufrieren.

Die Lauge ansetzen: 500 g nur leicht temperiertes Wasser in eine säurebeständige Schüssel (z.B. Edelstahl) geben, 36 g Natriumhydroxid einrühren.

Tag 2 – 10:45 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ein hohes Gefäß mit Wasser bereitstellen, in das wir beim Schneiden der Teiglinge immer wieder das Messer tauchen können.

Die angefrorenen Teigstangen werden nun mit einem möglichst scharfen Messer in 3–3,5 cm lange Stücke geschnitten. Jeweils mehrere Stücke auf einmal mit einer Schaumkelle für 5–10 Sekunden in die Lauge tauchen, gut abgetropfen lassen und auf die Arbeitsfläche gleiten lassen. Die Teigrollchen nochmals in der Mitte auseinanderschneiden und mit den frischen Schnittstellen nach oben auf die Backbleche setzen. Sollten die Oberseiten durch das Schneiden zu eckig werden, diese mit den Fingerspitzen wieder etwas rund formen. Unabgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

Tag 2 – 11:45 Die Bleche in den Ofen schieben und ohne Schwaden anbacken.

Tag 2 – 11:53 Die Bleche austauschen sowie um 180° drehen, 7 Minuten fertig backen. Die Brötchen sofort nach dem Backen mit Wasser einnebeln, um einen schönen Glanz zu erzeugen, und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.