



Full Pantries

Sauerteigschnecken mit Pistazienfüllung

Vorteig:

- 25g Mehl
- 25g Wasser
- 21g Weizensauerteig

Hauptteig:

- 320g Mehl
- 65g Vorteig
- 45g Zucker
- 150g Milch
- 1 Ei
- 6g Salz
- 45g weiche Butter

Pistazienfüllung:

- 100g Pistazienmus (ich: von Koro)
- 50g weiche Butter
- 75g Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 40g gehackte Pistazien

Außerdem:

- 100g Zucker
- grob gemahlene geschälte Pistazien
- gemahlene gefriergetrocknete Himbeeren

Anleitung:

Am Vormittag die Zutaten für den Vorteig in einem Einweckglas verrühren und 4-6h bei 24°-27°C heranreifen lassen, bis er auf dem Höhepunkt seines Reifevorgangs ist.

Am Nachmittag in der Schüssel der Küchenmaschine Mehl, Zucker, Vorteig, Milch und Ei auf niedrigster Stufe miteinander verkneten, bis alles gut vermengt ist. Anschließend für ca. Minuten auf zweiter oder dritter Stufe verkneten, bis sich das Glutengerüst so entwickelt hat, dass ein Fensterscheibentest möglich ist. Die Butter und das Salz hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten unterkneten. Anschließend den Teig bei 24°-27°C 4-5h zur Gare stellen und nach jeweils 1h und 2h dehnen und falten.

Am Abend nach der Reifezeit stellt ihr den Teig gut abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank (4°-5°C). Während der kalten langsamen Fermentation entwickelt sich das Aroma des Teiges.

Am nächsten Morgen bereitet ihr die Pistazienfüllung vor, indem ihr alle Zutaten bis auf die gehackten Pistazien in einer kleinen Schüssel zu einer Paste vermengt. Dann nehmt ihr den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn noch kalt und zügig auf ca. 1cm Dicke in einem (ca. 30cm x 40cm) aus. Ihr bestreicht ihr den ausgerollten Teig dünn und gleichmäßig mit der Pistazienpaste und bestreut ihn mit den gehackten Pistazien. Anschließend rollt ihr den Teig in der langen Seite auf. Wenn ihr einzelne Schnecken machen möchtet, schneidet ihr dünnere ca. 3cm hohe Stücke ab und transferiert diese einzeln mit genügend Abstand auf zwei Backbleche. Wenn ihr lieber höhere aneinandergewachsene Schnecken machen möchtet, schneidet ihr ca. 6cm hohe Stücke ab und setzt sie mit nur ein wenig Abstand in eine gefettete Kuchen- oder Auflaufform. Die Schnecken müssen nun noch ein letztes Mal ca. 3h-4h bei 24°-27°C oder ca. 8h bei 20°-22°C reifen, bis sie sich verdoppelt haben.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken ca. 8 Minuten backen, dann den Backofen auf 150°C herunterdrehen und die Schnecken mit Alufolie abdecken. Für weitere 3-5 Minuten backen. Wer höhere Schnecken macht muss die Backzeit eventuell um 3-5 Minuten verlängern.

Während die Schnecken backen, 100g Zucker mit 50g Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Die noch heißen Schnecken mit dem Zuckersirup bestreichen und nach Wunsch mit grob gemahlenden Pistazien und gemahlenden gefriergetrockneten Himbeeren bestreuen.