

27. Juni 2012

Rohlíky – Tschechische Hörnchen

Als Nina ihre Rohlíky verbloggt hatte, kamen bei mir Kindheitserinnerungen auf. Nahe an der Grenze zur Tschechei aufgewachsen, kann ich mich noch gut an die leckeren Weißgebäcke unserer Landesnachbarn erinnern. Umso gespannter war ich, das Rezept auszuprobieren.

Ich habe neben Ninas Anpassungen noch ein Water roux (oder besser „Milk roux“) angesetzt, um die Krume etwas weicher/fluffiger zu machen. Ansonsten habe ich mich (für meine Verhältnisse) sklavisch an Ninas Anleitung gehalten. Die kalte Führung über Nacht finde ich praktisch. Das spart Zeit am Backtag.

Die Hörnchen sind eine Augenweide und schmecken genauso lecker, wie sie aussehen. Die Krume ist wunderbar locker und langfaserig. Das Water roux hat ganze Arbeit geleistet. Die Kruste ist hauchdünn und nur etwas knusprig – ganz so, wie ich die Hörnchen aus meiner Kindheit zu kennen glaube. Wieder ein Rezept für die Favoritenliste.

Water roux

- 100 g Milch
- 20 g Weizenmehl 550

Hauptteig

- Water roux
- 230 g Weizenmehl 550
- 70 g Milch
- 12 g Butter
- 5 g Salz
- 3 g Frischhefe
- 1/2 Eigelb
- 1 Eiweiß, 1/2 Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen

Die Milch mit dem Mehl für das Water roux klumpenfrei verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse beginnt zu stocken, Herd abstellen und 2 Minuten kräftig weiter rühren. Die Masse sollte sich beim Rühren allmählich vom Boden lösen. Abgedeckt abkühlen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten, der sich vom Schüsselboden löst.

15 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 4-6°C zur Gare stellen.

1,5 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Den Teig auf ca. 30 x 30 cm dünn ausrollen, in 4 spitze Dreiecke schneiden und jedes davon zur Spitze hin straff zu Hörnchen aufrollen.

Die Teiglinge mit der Eistreiche abstreichen und 45 Minuten abgedeckt bei 24°C gehen lassen.

Nochmals abstreichen und anschließend bei 200°C 20 Minuten ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

