

11. April 2012

Wiener Gugelhupf

Als ich das sehr verklausulierte Rezept vom Wiener Guglhupf in einem österreichischen Brotbackbuch von 1931 entdeckt hatte, musste ich es unbedingt nachbacken. Auch wenn mir die Hefemenge abnormal hoch vorkam, habe ich mich an das Rezept gehalten und nichts daran verändert. So muss damals Gugelhupf geschmeckt haben...

Ehrlich gesagt, könnte man diesen Gugelhupf auch für ein schwach süßliches Brot halten. Er hat auf keinen Fall etwas mit dem Guglhupf zu tun, den wir heute überall kaufen oder backen können. Vielleicht sollte man tatsächlich probieren, die Milch mit Sahne zu ersetzen und mehr Fett und Zucker zu verwenden, um einen „feineren Gugelhupf“ zu erhalten, wie es im Backbuch geschrieben steht.

Vermutlich durch die viele Hefe, neigt der Teig während des Backens zum Einsacken. Kann es sein, dass früher mehr Hefe eingesetzt wurde, weil sie damals triebärmer war als heutige Hefe?

Vielleicht hat jemand von euch Lust, das alte Rezept zu einem feineren Gugelhupf weiterzuentwickeln?

Dampfel

- 125 g Milch (3,5% Fett, 24°C)
- 20 g Frischhefe
- 4 g Backmalz (enzymaktiv)
- Mehl zum Bestäuben

Hauptteig

- Dampfel
- 125 g Milch (kalt)
- 315 g Weizenmehl 550
- 6 g Salz
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g Butter

Für das Dampfel die Hefe und das Backmalz in der warmen Milch lösen, kräftig mit Mehl bestäuben und 15-30 Minuten warm reifen lassen bis sich Risse im Mehl zeigen.

Nun alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und 15-20 Minuten auf dritter Stufe kräftig kneten, bis sich der zähflüssige Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt und homogen erscheint.

60 Minuten Gare, nach 30 Minuten ausstoßen.

Eine Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Form zu reichlich 1/3 mit Teig füllen und 45 Minuten warm zur Gare stellen.

Sobald der Teig die Oberkante der Form erreicht, bei 180°C 60 Minuten ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

