

6. April 2013

Leserwunsch: Wiener Kipferl

Nach den Schweizer Murren nun eine österreichische Spezialität, bei der ich auch wieder auf euch, meine Plötzblog-Leser, angewiesen bin. Ich habe mir verschiedene Rezepte angesehen und mich letztlich durch Anregungen zu einem eigenen Rezept inspirieren lassen. Ob meine Kipferl geschmacklich an das Wiener Original heranreichen, wüsste ich nur zu gern. Sicher lässt sich noch etwas verbessern.

Die Wiener Kipferl sind, soweit ich das recherchieren konnte, aus einer Art Milchbrötchenteig gemacht. Ich habe durch Vorteig und Aromasauer sowie eine lange Gare im Kühlschrank geschmacklich gute Kipferl gebacken. Das Mehlkochstück macht neben der Butter und der Milch die Krume schön fluffig und das Kipferl länger haltbar. Meine Kipferl sind nicht süß. Ob es die Originale sind, weiß ich leider nicht.

Vorteig (Poolish)

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Mehlkochstück (Water roux)

- 15 g Weizenmehl 550
- 75 g Milch (3,5% Fett)

Hauptteig

- Vorteig
- Mehlkochstück
- 280 g Weizenmehl 550
- 80 g Milch (3,5% Fett)
- 20 g Anstellgut (vom Weizensauer)
- 4 g Frischhefe
- 5 g Zucker
- 9 g Salz
- 60 g Butter
- 1 Ei zum Abstreichen

Die Vorteigzutaten mischen und 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für das Mehlkochstück das Mehl mit einem Schneebesen ~~im Wasser~~ in der Milch verteilen und unter ständigem Rühren auf ca. 65°C erhitzen. Sobald die Masse zähflüssiger wird, den Topf vom Herd nehmen und etwa 2 Minuten weiterrühren. Die Masse auskühlen lassen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank lagern.

Alle Zutaten außer Butter und Salz 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen Teig verarbeiten. Anschließend die Butter zufügen und 5 Minuten auf zweiter Stufe einarbeiten. Zum Schluss das Salz 2 Minuten auf zweiter Stufe einkneten.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C.

Den Teig ausstoßen und für 12 Stunden bei ca. 6°C abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Am Backtag den Teig 2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

8 Teiglinge zu je ca. 90 g abstechen und rundschleifen. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Teiglinge oval und 2-3 mm dünn auf ca. 25 cm Länge ausrollen.

Mit einem Messer oder der Teigkarte auf einer der beiden kurzen Seiten auf einer Länge von etwa 5 cm halbieren und dann zur gegenüberliegenden Seite straff zu einem gebogenen Hörnchen aufrollen.

Die Kipferl auf Backpapier setzen, mit Ei abstreichen und bei ca. 24°C 90 Minuten zur Gare stellen.

Nochmals mit Ei abstreichen und kurz antrocknen lassen.

Bei 230°C fallend auf 200°C 20 Minuten ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

