

Stuten (reloaded)

- Freitag, Mai 11, 2018

<https://ketex.de/blog/allgemein/stuten-reloaded/>

Ein Freund machte mich auf das [ursprüngliche Rezept](#) im Blog aufmerksam. Gerhard spricht dort schon den (relativ) hohen Hefegehalt an. Ich habe daher versucht, die Hefe zu reduzieren und dafür die Garzeit zu verlängern. Das Ergebnis hat meine Familie und mich überzeugt.

Rezept von Axel Bauer

1. Vorteig

- 30 g [Weizenmehl T 65](#)
- 30 g Wasser
- ein kleiner Krümel Hefe

Am Vorabend alles klümpchenfrei verrühren und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g [Weizenmehl T 65](#)
- 90 g Zucker
- 7 g Salz
- 250 g lauwarme Milch
- 19 g Frischhefe (im Original sind es 38 g)
- 50 g weiche Butter
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Butter in der [Küchenmaschine](#) 6 Minuten (im Thermomix mit dem Teigprogramm 4 Minuten) kneten. Danach die Butter dazugeben und nochmals 3 Minuten kneten. Den Teig dann 45 Minuten im Kessel stehen lassen.

Anschließend den Teig erst rund und dann lang wirken und in eine gut gefettete [Kastenform für ein 1 kg-Brot](#) oder 2 [Formen à 750 g](#) geben. Noch mal 2-2,5 Stunden bei 28 Grad (z.B. im [Gärautomaten](#)) gehen lassen (im Originalrezept ist von 1-1,5 Stunden die Rede und das bei geringerer Temperatur).

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 190° aufheizen. Den Stuten bei gleichbleibender Temperatur 55 Minuten für die 1 kg-Kastenform beziehungsweise 45 Minuten für die 750 g-Formen backen.

Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen

-