

Pan de Muertos

- Dienstag, November 05, 2019

<https://ketex.de/blog/pan-de-muertos/>

Wie in Europa wird auch in Mexiko an den ersten beiden Tagen im November der Verstorbenen gedacht. Dabei ist der Día de los Muertos in erster Linie ein Familienfest zu dem nicht nur die Lebenden, sondern vor allem auch die Toten eingeladen sind. Anders als in unseren Kulturkreisen ist das Zusammentreffen mit den Toten vor allem eine fröhlich-ausgelassene Feier mit Musik, Tanz, Essen und Trinken. Zu diesem Anlass wird auch das Pan der Muertos gebacken. Mein Cousin hat mir ein altes Familienrezept seiner mexikanischen Ehefrau überlassen. Die hohe Menge an Hefe kann durch eine längere Gehzeit sicher reduziert werden.

1. Vorteig

- 125 g [Weizenmehl Type 550](#)
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 4 EL warmes Wasser

Die Hefe in das Mehl geben und mischen. Mit den 4 EL Wasser zum Vorteig kneten. Den Vorteig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

2. Hauptteig

- 875 g [Weizenmehl Type 550](#)
- 3 ganze Eier
- 5 Eigelb
- 250 g Butter (kalt, klein gewürfelt)
- 200 g Zucker
- 3 EL Orangenblütentee
- Geriebene Schale einer Orange
- 10 g Salz

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Das Mehl auf eine saubere Arbeitsoberfläche sieben und Salz und Zucker begeben. In der Mitte eine Kuhle schaffen und das Eigelb, die Eier, den Orangenblütentee und die Orangenschale dazugeben. Nun den Teig von Hand kneten, dabei langsam die Butter einarbeiten. Nach 10 Minuten kneten den Vorteig

beimischen und gut durchkneten.

Alternativ in einer [Teigknetmaschine](#) kneten, dabei die ersten zehn Minuten alle Zutaten des Hauptteigs außer der Butter dazugeben, dann die Butter und den Vorteig begeben und weitere zehn Minuten kneten lassen.

Nun den Teig eine Stunde bei 26 Grad gehen lassen, dazu eignet sich zum Beispiel ein [Gärautomat](#). Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Formen der Brote:

Zum Besteichen

- 1 Ei
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Zucker

In einer kleinen Schale verquirlen.

Zum finalen Dekorieren

- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Zucker

Den Teig vierteln, davon drei große, runde Laibe formen. Das übrige Teigstück in 15 Teile teilen, davon drei zu Bällen formen, aus den anderen jeweils dünne Stränge. Jeweils einen der Laibe mit dem Ei bestreichen, dann je 4 der Stränge speichenförmig von der Mitte (überlappend) nach außen legen und bestreichen. Die Mitte festdrücken. Nun die Bällchen oben auf die Kreuzung setzen und ebenfalls bestreichen.

Die Backbleche mit Butter einfetten. Im Ofen 30-35 Minuten goldgelb backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

-