

Pan de Muertos

- Samstag, November 02, 2019

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

Wie in Europa, so 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 de 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, vermischen und mit dem Wasser zum Vorteig kneten. Den Vorteig ca. 20 Minuten an einem warmen Platz 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 die Mitte eine Mulde drücken und das Eigelb, die Eier, den Orangenblütentee und die Orangenschale dazugeben. Nun den Teig von Hand kneten, dabei langsam die Butter einarbeiten. 10 Minuten lang kneten; dann den Vorteig beimischen und alles gut durchkneten.

Alternativ in einer [Teigknetmaschine](#) kneten. In den ersten zehn Minuten des Knetens alle Zutaten des Hauptteigs – bis auf die Butter und den Vorteig – verkneten, dann erst 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.

Eistreiche vorbereiten:

- 1 Ei
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Zucker

In einer kleinen Schale verquirlen.

Formen der 3 Brote :

Den Teig vierteln, davon drei große, runde Laibe formen. Das übrige Teigstück in 15 Teile teilen, davon drei zu kleinen 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. Die Brote Im Ofen 30-35 Minuten goldgelb backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum finalen Dekorieren

- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Zucker

Die Brote noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.
