

Couronne

- Donnerstag, Mai 16, 2013

<https://ketex.de/blog/couronne/>

Im letzten Jahr habe ich die [Couronne Bordelaise](#) vorgestellt. Hier nun ein Rezept für eine einfache Couronne (Krone). Es ist ein leicht herzustellender Weizenteig mit einer etwas höheren Teigausbeute (170). Der Teig lässt sich aber hervorragend bearbeiten. Für den nächsten Grillabend mit Gästen ist diese Couronne bestimmt ein Hingucker.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Vorteig (Poolish)

- 200 g [Weizenmehl T 65](#)
- 200 g Wasser
- 2 g Frischhefe

Alles klümpchenfrei verrühren, 2 Stunden anspringen lassen (es zeigen sich kleine Bläschen auf dem Teig) und dann den Teig für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#) ([550er](#) geht natürlich auch)
- 360 g Wasser
- 16 g Salz
- 10 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 20 Minuten einhalten. Danach einen Zyklus [stretch&fold](#) einlegen, und den Teig wieder 30 Minuten ruhen lassen. Das macht man insgesamt 3-mal.

Dann werden 6 Teilstücke abgewogen und zu straffen Kugeln gewirkt. Die Kugeln legt man eng aneinander in ein gut gemehltes [Couronne-Gärkörbchen](#) mit dem Schluß nach oben (zum Bemehlen nehme ich feines Hartweizengrieß und [Hartweizenmehl](#) gemischt).

Die Form jetzt 45 Minuten zur Gare stellen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 230° aufheizen. Den Teigling aus dem Körbchen auf ein [Super-Peel](#) (oder einen [Schießer](#)) stürzen, einschließen mit kräftigen Schwaden und in ca. 40-50 Minuten schön braun backen. Nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

