

# Silvestergebäck aus La Banette T 65

- Samstag, Dezember 28, 2013

<https://ketex.de/blog/sylvestergebaeck-aus-la-banette-t-65/>

*Zum Jahreswechsel noch mal ein Rezept mit dem französischen Mehl T 65 "La Banette".*

*Ich wundere mich jedes Mal, wenn ich mit diesem Mehl backe, wie wunderbar es sich verarbeiten lässt, wenn man nur einige Dinge berücksichtigt. Lang genug zu kneten (15-18 Minuten bei langsamster Stufe) ist wohl das Wichtigste. Die lange kalte Teigführung bringt - gepaart mit einem Anteil von 10 % Roggenmehl - einen exzellenten Geschmack. Der Fantasie beim Aufarbeiten sind fast keine Grenzen gesetzt, wenn man den Teig nicht zu flüssig macht. Ich habe hier bei diesem Rezept einen nicht so feuchten Teig (TA 162) gewählt.*

*Ich wünsche all meinen Lesern einen guten Rutsch und viel Gesundheit für das Jahr 2014.*

Gerd

*Ketex - Der Hobbybrotbäcker*

## 1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl T 65](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 3,3 g Frischhefe
- 330 g Wasser (kalt)

Alle Zutaten gut vermischen, bis der Teig klümpchenfrei ist, und 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen. Die Hefe sollte soweit angesprungen sein, dass man kleine Bläschen auf dem Teig sehen kann. Danach kommt der Teig für 10 Stunden in den Kühlschrank.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 290 g Wasser (kalt)
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g feines Meersalz
- 25 g Butter
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

### 3. Zubereitung

Alle Zutaten in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und 15-18 Minuten auf langsamster Stufe kneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen. Danach schlägt man den Teig zusammen und formt eine Kugel, die man in eine [Teigwanne](#) gibt (oder in eine größere Schüssel, die mit [Plastikfolie](#) abgedeckt wird). Die Wanne für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten akklimatisieren lassen.

Danach je nach Gusto Stücke von 50 g abwiegen und schön lang rollen. Die Rollen sollten eine Länge von 35 cm haben. Man kann aus 3 Strängen einen Zopf zu flechten oder 2 Rollen einfach nur zusammen verdrehen und zu einem S legen. Man kann natürlich auch Brezeln formen usw. usw. usw.. Danach werden die Teigstücke mit einem Gemisch aus Eigelb, je 1 Prise Salz und Zucker und 2 EL Milch bestrichen und in Sesam oder Mohn gewälzt.

Jetzt sollten die Teiglinge auf ein Backblech gelegt werden und mindestens 60-75 Minuten gehen.

Danach kommen sie in den auf 230° aufgeheizten Ofen und werden in 17-20 Minuten schön goldbraun gebacken. Das Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten wieder abziehen lassen.

---

-