

Safran-Buttermilchstuten

- Sonntag, August 30, 2015

<https://ketex.de/blog/safran-buttermilchstuten/>

Mit diesem Rezept ist mir ein äußerst leckerer Stuten gelungen. Das neue Mehl aus dem Piemont, der Safran, die Butter und die Buttermilch ergeben ein wunderbares Geschmackserlebnis. Der Stuten ist "softig" und einfach lecker zu (in der jetzigen Zeit von vielen selbstgekochter) Marmelade. Honig, Nußnougatcreme und auch Käse in Kombination mit Lemon curd sind ebenfalls bestens als Belag geeignet.

Der Teig ist relativ leicht zu händeln, und ich kann nur jedem raten: "Unbedingt nachbacken"

1. Sauerteig

- 200 g [Weizenmehl La Banette T 65](#)
- 200 g Wasser
- 20 g [Weizenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16 Stunden bei 26° (laut Detmolder Einstufenführung [\(siehe hier\)](#) reifen lassen. Bei Raumtemperatur 16-18 Stunden.

2. Vorteig

- 100g [Weizenmehl Mulino Marino Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Wenn sich kleine Bläschen auf der Oberfläche gebildet haben, bitte für die restlichen 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 430 g [Weizenmehl La Banette T 65](#)
- 300 g [Weizenmehl Mulino Marino Farina di Grano tenero Buratto Bio Typo 2](#)
- 330 g Buttermilch
- 60 g weiche Butter
- 20 g Salz
- 30 g Zucker
- 18 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

- 1 Döschen Safran

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Zuerst den Safran in ein wenig Buttermilch auflösen. Vollständig lassen sich die Fäden allerdings nicht auflösen.

Dann alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) mindestens 10-15 Minuten kneten. Ich habe die [Alpha](#) 18 Minuten kneten lassen. Danach den Teig im Kessel 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig schon rundwirken und in ein gut bemehltes, großes [Gärkörbchen \(2 kg\)](#) mit dem Schluss nach unten geben. Man kann aber den Teig auch teilen und in zwei [Gärkörbchen für 1 kg-Brote](#) geben.

Die Gare ist in der [Gärbox](#) bei 26° 60 Minuten, bei Raumtemperatur ca. 90 Minuten.

Den Ofen zwischenzeitlich auf 250° aufheizen. Den Teigling auf einen [Schießer](#) stürzen und in den Ofen schieben. 15 Minuten bei 250° mit möglichst viel Schwaden anbacken. Dann den Ofen auf 180° herunterschalten und noch weitere 60 Minuten backen. Teilt man den Teig in zwei 1 kg-Brote, so verkürzt sich die Restbackzeit auf 45 Minuten. Nicht vergessen, nach 10 Minuten den Dampf abzulassen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

-