

Mürbestuten nach Bäcker Hinkel

- Samstag, Januar 16, 2016

<https://ketex.de/blog/muerbestuten-nach-baecker-hinkel/>

Zurück

Weiter

Nachdem das große Brotbackbuch von J. Hinkel bei einigen Bloggern etwas in die Kritik geraten ist, musste ich mal ein Rezept aus dem neuen Buch probieren.

Die Hefemenge hat mich am Anfang doch etwas irritiert, aber nachdem ich den Stuten nun zweimal gebacken habe und alle, die von ihm gekostet haben, der Meinung sind, man schmeckt überhaupt nichts davon und der Stuten sei flaumig, weich und extrem lecker, bin ich der Überzeugung, dass hier ein sehr gutes Profirezept vorliegt. Es gibt einige Varianten mit Mandeln, Hagelzucker oder Zuckerguß. Für uns habe ich die Variante mit Hagelzucker gemacht, und - mit Butter bestrichen - ist der Stuten ein Genuß. Man sollte, wenn man jemanden so pauschal kritisiert, doch erst einmal das eine oder andere Rezept selbst ausprobieren und auch verkosten.

1. Vorteig

- 30 g [Weizenmehl T 65](#)
- 30 g Wasser
- ein kleiner Krümmel Hefe

Am Vorabend alles klümpchenfrei verrühren und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g [Weizenmehl T 65](#)
- 90 g Zucker
- 7 g Salz
- 250 g lauwarme Milch
- 38 g Frischhefe
- 50 g weiche Butter
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1-2 EL Milch
- je eine Prise Salz und Zucker

Alles glatt verrühren.

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Butter in der [Küchenmaschine](#) 6 Minuten kneten. Danach die Butter dazu geben und nochmals 3 Minuten kneten.

Den Teig dann 45 Minuten im Kessel stehen lassen.

Anschließend den Teig erst rund und dann lang wirken und in eine gut gefettete [Kastenform für ein 1 kg-Brot](#) oder 2 [Formen à 750 g](#) geben. Noch mal 1-1,5 Stunden gehen lassen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 190° aufheizen.

Den Stuten mit Eistreiche abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Man kann auch leicht angeröstete Mandelsplitter aufstreuen. Den Stuten bei gleichbleibenderer Temperatur 55 Minuten für die 1 kg-Kastenform beziehungsweise 45 Minuten für die 750 g-Formen backen.

Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Guten Appetit!!

Mürbestuten nach Bäcker Hinkel

Nachdem das große Brotbackbuch von J. Hinkel bei einigen Bloggern etwas in die Kritik geraten ist, musste ich mal ein Rezept aus dem neuen Buch probieren. Die Hefemenge hat mich am Anfang doch etwas irritiert, aber nachdem ich den Stuten nun zweimal gebacken habe und alle, die von ihm gekostet haben, der Meinung sind, man schmeckt überhaupt nichts davon und der Stuten sei flaumig, weich und extrem lecker, bin ich der Überzeugung, dass hier ein sehr gutes Profirezept vorliegt. Es gibt einige Varianten mit Mandeln, Hagelzucker oder Zuckerguß. Für uns habe ich die Variante mit Hagelzucker gemacht, und - mit Butter bestrichen - ist der Stuten ein Genuß. Man sollte, wenn man jemanden so pauschal kritisiert, doch erst einmal das eine oder andere Rezept selbst ausprobieren und auch verkosten.

- Küchenmaschine
- Kastenform für 1kg oder 2 Formen für 750g

1. Vorteig

- 30 g Weizenmehl T65
- 30 g Wasser
- ein kleiner Krümmel Hefe

2. Hauptteig

- Vorteig
- 500 g Weizenmehl T65
- 90 g Zucker
- 7 g Salz
- 250 g lauwarme Milch
- 38 g Frischhefe
- 50 g weiche Butter
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1-2 EL Milch
- je 1 Prise Salz und Zucker

1. Vorteig

1. Am Vorabend alles klümpchenfrei verrühren und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 6 Minuten kneten. Danach die Butter dazu geben und nochmals 3 Minuten kneten.
2. Den Teig dann 45 Minuten im Kessel stehen lassen.
3. Anschließend den Teig erst rund und dann lang wirken und in eine gut gefettete Kastenform für ein 1 kg-Brot oder 2 Formen à 750 g geben. Noch mal 1-1,5 Stunden gehen lassen.
4. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 190° aufheizen.
5. Den Stuten mit Eistreiche abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Man kann auch leicht angeröstete Mandelsplitter aufstreuen. Den Stuten bei gleichbleibenderer Temperatur 55 Minuten für die 1 kg-Kastenform beziehungsweise 45 Minuten für die 750 g-Formen backen.
6. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
7. Guten Appetit!!

Brot

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Vorteig, Weizenmehl

-