



FREUNDKREIS



Rezept „Aachener Poschweck mit Rosinen“

Der Aachener Poschweck wird bereits seit dem späten Mittelalter traditionell zur Osterzeit in unserer Region gebacken. Das Wort Poschweck leitet sich ab von „Paschen“, was für Ostern steht, und von „Weck“ (Brötchen).

FÜR DEN VORTEIG

200 Gramm Mehl
120 Gramm Wasser
25 Gramm Selbstgemachte Hefe aus Bier
(alternativ 5g frische Hefe)

FÜR DEN HAUPTTEIG

320 Gramm Mehl
160 Milliliter Hafermilch
40 Gramm Selbstgemachte Hefe aus Bier
30 Gramm Zucker
5 Gramm Salz
1 Vanilleschote
100 Gramm Margarine
80 Gramm Rosinen
100 Gramm Würfelzucker

So geht's:

Grundsätzlich gilt für den Teig: Orangeat, Zitronat und Nüsse dürfen gerne nach Belieben unter den Teig geknetet werden. Am besten schmeckt das fertige Brot mit frischer Butter.

Zuerst die Zutaten für den Vorteig mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine fünf Minuten verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort (25 bis 30 Grad) eine Stunde lang gehen lassen. Dann den Vorteig für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die selbstgemachte Hefe aus Bier mit lauwarmen Hafermilch vermischen. Dann den Vorteig mit dem Hafermilch-Hefe-Gemisch, und dem

Mehl mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine fünf Minuten lang auf niedriger Stufe verkneten, danach die Intensität erhöhen und nochmal fünf Minuten durchkneten. Sollte der Teig zu flüssig oder zu trocken sein, entweder noch etwas Mehl oder etwas Wasser hinzugeben.

Jetzt die restlichen Zutaten - außer den Würfelzucker - hinzugeben. Die Margarine in kleinen Flocken in den Teig geben und nicht als ganzes Stück. Nochmal zwei bis drei Minuten durchkneten.

Den Würfelzucker mit einem Messer einmal in der Mitte teilen, dann zum Teig hinzugeben und ein letztes Mal den Zucker unter den Teig kneten.

Der Poschweck-Teig muss jetzt zugedeckt bei Zimmertemperatur (etwa 20 Grad) eine halbe Stunde reifen.

Danach wird der Teig aus seiner Schüssel genommen und schon mal auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zu einem Laib geformt. Nun lässt man den Teig nochmal zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur reifen.

Vor dem Backen wird der Teig noch drei mal der Länge nach eingeschnitten. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze kommt der Poschweck jetzt für 40 bis 50 Minuten in den Ofen.

Arbeitszeit: ca. 27 Stunden

Koch-/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit: ca. 28 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Autor: Anke Capellmann