

# Pistazien-Himbeer-Brote

## Ingrédients

- 250g T55 Mehl
- 250g Backstärkemehl
- 10g feines Salz
- 60g Kristallzucker
- 20g Hefe
- 260g Wasser
- 12g Milchpulver
- 50g Butter
- 250g Tourierbutter

## Préparation

1. Ein neues Rezept für Feingebäck, um die Woche gut zu beginnen, was meint ihr?
2. Genau wie Schokoladenbrötchen, aber in einer Pistazien- & Himbeer-Version, um ein wenig Abwechslung zu schaffen. Wie immer habe ich das Rezept so detailliert wie möglich beschrieben, damit ihr euch trauen könnt, euch ans Feingebäck zu wagen.
3. Ich habe die Himbeer-Inspiration von Valrhona verwendet, die ich temperiert habe, um Stäbchen herstellen zu können, aber ihr könnt auch die Brötchen direkt mit halben Pistolen füllen, wenn ihr diesen Schritt überspringen möchtet!
4. Material: Gelochtes Backblech Nudelholz Zutaten: Ich habe das Pistazienmark von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht verbunden).
5. Ich habe die Himbeer-Inspiration von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (verbunden).
6. Knethaken.
7. Fügen Sie die zerbröckelte Hefe und das Milchpulver hinzu und rühren Sie um.
8. Bedecken Sie mit den beiden Mehlsorten, und geben Sie dann in drei getrennten Häufchen das Salz, den Zucker und die Butter hinzu.
9. Rühren Sie auf niedriger Geschwindigkeit für etwa 5 bis 10 Minuten, um einen homogenen und nicht klebrigen Teig zu erhalten.
10. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und platzieren Sie ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, rollen Sie ihn aus, falten Sie ihn und formen Sie eine Kugel.
11. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
12. Legen Sie den Teig erneut auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche und entgasen Sie ihn (drücken Sie den angesammelten Gas während der ersten Ruhezeit aus dem Teig).
13. Wie beim ersten Mal ausrollen, falten und zu einer Kugel formen.
14. Drücken Sie den Teig leicht flach, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für mindestens 30 Minuten (wenn nötig, ein paar Stunden) in den Kühlschrank.
15. Etwa eine Viertelstunde vor dem Tourieren nehmen Sie die Tourierbutter aus dem Kühlschrank und bearbeiten sie, indem Sie mit einem Nudelholz darauf schlagen, bis sie elastisch, aber nicht cremig ist.
16. Verpacken Sie die Butter in ein kleines Rechteck aus Backpapier (ca.
17. 15\*20cm maximal) und rollen Sie sie zu einer rechteckigen Form aus.
18. Kühlen Sie sie für ein paar Minuten mit dem Teig, damit sie die gleiche Temperatur haben.

19. Rollen Sie den Teig zu einem Rechteck aus, das etwa so breit und doppelt so lang ist wie das Butterrechteck.
20. Platzieren Sie die Butter in der Mitte des Teigs und falten Sie ihn gut zusammen, um keine Luft zwischen dem Teig und der Butter zu lassen.
21. Versiegeln Sie den Teig, damit die Butter gut eingeschlossen ist.
22. Rollen Sie den Teig zu einem Rechteck aus, das dreimal so lang wie breit ist, und falten Sie den Teig dann in drei, wie eine Brieftasche.
23. Dies ist eine einfache Tour.
24. Anschließend können Sie entweder direkt die doppelte Tour machen oder den Teig im Kühlschrank etwa 30 Minuten lang ruhen lassen (natürlich, nachdem Sie ihn verpackt haben).
25. Drehen Sie den Teig um ein Viertel, sodass die Falz rechts ist.
26. Rollen Sie erneut aus, diesmal zu einem rechteck, das viermal so lang wie breit ist, und falten Sie dann einen kleinen Teil des Teigs nach oben.
27. Falten Sie dann den Teig nach unten, sodass die beiden Teile sich treffen.
28. Falten Sie dann den Teig in zwei, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
29. Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 3 bis 4mm aus und schneiden Sie daraus 12 bis 14 Rechtecke von 8 bis 10cm Breite und etwa 25cm Länge.
30. Schneiden Sie die Ränder ab, um ein perfektes Rechteck zu erhalten (wenn der Teig zu elastisch ist und sich zusammenzieht, legen Sie ihn für einige Minuten in den Kühlschrank, bevor Sie weitermachen).
31. Schneiden Sie die Rechtecke aus dem Teig: Verteilen Sie etwas Pistazienmark auf einem Ende und bedecken Sie es mit einem Stäbchen Himbeer-Inspiration.
32. Falten Sie den Teig, fügen Sie dann ein zweites Stäbchen Himbeer-Inspiration und erneut etwas Pistazienmark hinzu.
33. Rollen Sie die Brötchen fertig und legen Sie sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
34. Bestreichen Sie sie mit Ei, aber nur sehr dünn (um zu verhindern, dass sie während des Gehens austrocknen), und vermeiden Sie, dass Ei auf den Blätterteig kommt.
35. Lassen Sie die Brötchen etwa 1,5 Stunden aufgehen, sie sollten gut aufgegangen sein (die Gehzeit hängt natürlich von der Raumtemperatur ab).
36. Tragen Sie eine zweite Schicht Ei auf die Croissants auf, wiederum vorsichtig, dass es nicht auf den Blätterteig gelangt.
37. Backen Sie im vorgeheizten Umluftofen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten.
38. Legen Sie die Brötchen auf ein Gitter und lassen Sie sie etwa 30 Minuten ruhen, bevor Sie sie dekorieren: Dafür verteilen Sie eine dünne Schicht Pistazienmark auf den Brötchen und reiben ein wenig Himbeer-Inspiration darüber.
39. Danach bleibt Ihnen nur noch, sie anzuschneiden, den Blätterteig zu bewundern und vor allem zu genießen!