

Pistazien- & Schokoladenrollen

Ingrédients

- 250g Brotmehl
- 250g Mehl T55
- 10g Salz
- 60g Zucker
- 12g Milchpulver
- 20g frische Hefe
- 50g Butter
- 260g Wasser
- 250g Tourierbutter
- 400g Vollmilch
- 60g Eigelb (3 bis 4 Eigelb)
- 75g Kristallzucker
- 40g Maisstärke
- 60g Pistazienpüree
- 120g dunkle Schokoladenstückchen
- 1 Ei für die Glasur

Préparation

1. Es ist lange her, dass ich ein Rezept für Gebäck gepostet habe.
2. Also hier ist eins ;) Dies sind Gebäckstücke nach dem Modell von Rosinenbrötchen, aber in der Version Pistazie & Schokolade.
3. Natürlich ist das Grundrezept dasselbe, Sie können also die Pistazie durch Vanille und die Schokoladenstückchen durch Rosinen ersetzen, um die traditionelle Version zu erhalten.
4. Sie können auch die Pistazie durch Praliné, Haselnusspüree oder andere Trockenfrüchte ersetzen und die dunklen Schokoladenstückchen durch Milch- oder weiße Schokoladenstückchen, Trockenfrüchte, Karamellstückchen ersetzen.
5. Roboters.
6. Fügen Sie die zerbröckelte Hefe hinzu, dann das Milchpulver und rühren Sie um.
7. Bedecken Sie mit den beiden Mehlen, dann geben Sie das Salz, den Zucker und die Butter in drei separaten Häufchen hinzu.
8. Mischen Sie bei niedriger Geschwindigkeit etwa 5 bis 10 Minuten, um einen homogenen und nicht klebrigen Teig zu erhalten.
9. Geben Sie den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte, rollen Sie den Teig aus, falten Sie ihn dann und machen Sie eine Kugel.
10. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen.
11. Setzen Sie den Teig erneut auf die leicht bemehlte Arbeitsplatte und entgasen Sie ihn (lassen Sie das durch die erste Ruhezeit angesammelte Gas durch Druck auf den Teig austreten).
12. Wie beim ersten Mal ausrollen, dann falten Sie ihn und machen Sie eine Kugel.
13. Drücken Sie den Teig leicht flach, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und stellen Sie ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank (bei Bedarf können Sie ihn einige Stunden kühl halten).
14. In der Zwischenzeit bereiten Sie die Konditorcreme vor.
15. Etwa eine Viertelstunde bevor Sie mit dem Tourieren beginnen, nehmen Sie die Tourierbutter aus dem Kühlschrank und bearbeiten Sie sie, indem Sie mit einem Nudelholz darauf schlagen, dann geben Sie ihr eine

elastische, aber nicht cremige Konsistenz.

16. Wickeln Sie die Butter in ein kleines Rechteck aus Pergamentpapier (maximal etwa 15 * 20 cm) und rollen Sie sie zu einem rechteckigen Format aus.

17. Legen Sie sie für einige Minuten zusammen mit dem Teigkloß in den Kühlschrank, damit sie die gleiche Temperatur haben.

18. Anschließend rollen Sie den Teigkloß zu einem Rechteck aus, das etwa gleich breit und doppelt so lang ist wie das Butterrechteck.

19. Legen Sie die Butter in die Mitte des Teigkloßes und schließen Sie ihn, indem Sie gut drücken, um keine Luft zwischen dem Teigkloß und der Butter zu haben.

20. Schließen Sie den Teig, damit die Butter gut eingeschlossen ist.

21. Rollen Sie den Teigkloß zu einem Rechteck aus, das dreimal so lang wie breit ist, und falten Sie dann den Teig in drei, wie eine Brieftasche.

22. Dies ist ein einfacher Umlauf.

23. Dann können Sie entweder mit dem Doppeltouren fortfahren oder den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (natürlich nachdem Sie ihn in Folie gewickelt haben).

24. Drehen Sie den Teig um eine Vierteldrehung, sodass die Falte rechts ist.

25. 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.

26. Dann falten Sie den Teig nach unten, sodass sich die beiden Teile treffen.

27. Falten Sie dann den Teig in zwei, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und stellen Sie ihn 30 Minuten in den Kühlschrank.

28. Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 3 bis 4 mm zu einem großen Rechteck von 40x50 cm aus.

29. Schneiden Sie die Ränder, um ein perfektes Rechteck zu erhalten (wenn der Teig zu elastisch ist und sich zurückzieht, legen Sie ihn vor dem Fortfahren einige Minuten zurück in den Kühlschrank).

30. Milch.

31. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke.

32. Dann gießen Sie die Hälfte der heißen Milch darüber und rühren Sie um, setzen Sie alles zurück in den Topf.

33. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eindickt.

34. Außerhalb des Feuers fügen Sie das Pistazienpüree hinzu, dann gießen Sie es in eine Schale, wickeln Sie es in Kontaktfolie ein und lassen Sie es vollständig abkühlen.

35. Teig verschließen zu können.

36. Die Schicht der Konditorcreme sollte nicht zu dick sein.

37. Verteilen Sie die Schokoladenstückchen auf der Creme.

38. Mit einem Pinsel streichen Sie etwas Wasser auf den Teigstreifen ohne Creme, um ihn richtig verschließen zu können.

39. Rollen Sie den Teig zu einer Rolle von etwa 40 cm Länge, indem Sie am Ende gut drücken, damit die Brötchen beim Backen nicht auseinanderfallen.

40. Legen Sie die Rolle etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank, um sie leichter schneiden zu können.

41. Anschließend schneiden Sie die Rolle mit einem großen Messer in zwei Hälften, dann jede Hälfte wieder in zwei, und so weiter, bis Sie 16 Brötchen von etwa 2,5 cm Breite haben.

42. Legen Sie die Brötchen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech.

43. Bestreichen Sie sie ein erstes Mal mit dem verquirlten Ei und lassen Sie sie etwa 1 h hehen (mehr oder weniger je nach Temperatur).

44. Bestreichen Sie sie ein zweites Mal und schieben Sie sie in den auf 200°C vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten.

45. Und voila, Ihre Brötchen sind fertig!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com