Kulitsch – Osterbrot



Traditionelles Osterbrot nach einem ukrainischen (russischen) Rezept in der no knead-Variante mit langer Teigführung.

1 Brot

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 16 Std 30 min
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 1 Bio-Orange Abrieb und Saft (oder wie bei mir nur der Abrieb und statt Saft Mandellikör)
- 100 g Zucker
- 150 g Cranberries (oder Sultaninen)
- 100 g Mandeln, gehackt
- 550 g Weizenmehl Type 550

300 g Milch, zimmerwarm
5 g Hefe frisch
50 g Butter zimmerwarm, in Würfeln
2 Eier
½ TL Kardamom, gemahlen
¼ TL Muskatnuss, frisch gerieben
Mark ½ Vanilleschote
¼ TL Tonkabohne, frisch gemahlen
4 g Salz
75 g Orangeat (oder Succade, beides optional)

Für die Eistreiche

1 Ei
Je 1 Prise Salz und Zucker
2 EL Milch

ZUBEREITUNG

Vorbereitungen am Vortag

1. Die Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die abgeriebene Orangenschale mit dem Zucker vermischen, abdecken und bis zur weiteren Verwendung zu Seite stellen.
2. Die Cranberries oder Sultaninen entweder in den frisch ausgepressten Saft der Orange oder wie ich in Mandellikör (oder Rum oder Cognac) einlegen, abdecken und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Dabei zwischendurch mal umrühren. 20 Minuten vor der Teigherstellung abtropfen lassen.
3. Die gehackten Mandeln in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten.
4. Für den Teig zuerst die Hefe in die zimmerwarme Milch bröckeln, verrühren und auflösen.

5. Die Eier mit dem Orangen-Zucker zu einer Creme aufschlagen.
6. Nun ALLE Teigzutaten per Hand oder mit einem Holzlöffel zu einem homogenen Teig vermischen, aber nicht kneten.
7. Den Teig abdecken und bei Zimmertemperatur 14 Stunden gehen lassen. Während dieser Zeit dehnen und falten. Ich habe das die ersten 2 Stunden alle 30 Minuten gemacht.

Am Backtag

1. Am nächsten Tag den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche formen. Dazu alle Seiten rundherum bis zur Mitte einschlagen. Danach den Teig umdrehen und die Teighülle straff nach unten ziehen und unter dem Teigling zusammendrücken. Das Ergebnis sollte eine straffe Teigkugel sein.
2. Eine zylindrische Backform oder einen Spargeltopf einfetten und die Teigkugel mit dem Schluss nach unten hineinlegen. Ich habe übrigens eine 18- cm-Backform genommen und aus 2 Bögen Backpapier eine Art Manschette „gebastelt“.
3. Die Form abdecken und den Teig für weitere 2 Stunden ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 50°C Umluft vorheizen.
5. Die Eistreiche zubereiten und die Teigoberfläche nach der Ruhezeit damit einstreichen. Anschließend die Oberfläche kreuzförmig einschneiden oder nach Wunsch z. B. mit geflochtenen Teigsträngen dekorieren (diese dann aber auch mit Eistreiche bepinseln).
6. Die Form ins untere Drittel des Backofens stellen und den Teig so einmal für 30 Minuten reifen lassen. Danach die Temperatur auf 180°C Umluft erhöhen und den Kulitsch in ca. 40 Minuten, je nach Ofenleistung und Backform, goldbraun backen. Falls die Oberfläche schon frühzeitig dunkel wird, mit Alufolie oder Backtrennpapier abdecken. Der fertig gebackene Kulitsch hört sich beim Klopfen von unten hohl an.
7. Den Kulitsch auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Wer mag, kann den Kulitsch noch mit einer Schicht Zuckerguss und bunte Streuseln dekorieren oder einfach mit Puderzucker bestreuen.