

Veneziane



Briocheähnliches Hefeteig-Gebäck mit einem Mandeltopping aus Italien

6 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 4 Std

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

250g Mehl Type 550 (im Original 225 g Mehl W360/380)

45 g weiche Butter

45 g Zucker

1 Ei

2 Eigelbe

37 g Milch

Abrieb von 1 Bio- Zitrone (im Original von ½ Zitrone)

5 g frische Hefe (für Direktgare 12,5 g Hefe nehmen)
2,5 g Salz

Für das Topping

50 g Zucker
50 g Mehl
50 g gemahlene, blanchierte Mandeln (im Original Mandelmehl)
50 g weiche Butter
Etwas Eiweiß, falls ihr das Topping aufspritzen möchtet

Zum Bestreuen

Hagelzucker
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Falls ihr die Übernachtgare wählt, den Teig schon am Vorabend zubereiten, ca. 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am Nächsten Morgen 1-2 Stunden vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.
2. Für den Teig zuerst die Milch mit dem Zitronenabrieb leicht erwärmen. Die Hefe in die Milch bröseln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
3. Mehl, Zucker und das Ei in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die Hefemilch zufügen und mit dem K-Haken gründlich verrühren. So nimmt das Mehl die Flüssigkeiten gut auf.
4. Nun den K-Haken durch den Knethaken ersetzen. Einzeln zuerst die Eigelbe, das Salz und stückchenweise die weiche Butter hinzufügen. Zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.
5. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht oder bei Direktgare 2-3 Stunden gehen lassen, bis sich das

Volumen verdoppelt hat.

6. Den Teig nach der Ruhezeit in 6 Stücke von je ca. 75 g teilen, diese zu Kugeln formen und auf mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. Im Backofen bei eingeschaltetem Licht oder bei einer Temperatur von 40°C auf das Doppelte aufgehen lassen.
8. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu einfach alle Zutaten gründlich mischen. Das Topping kann so verwendet werden. Falls ihr einen glatten Effekt erreichen wollt, einfach etwas vom übrig gebliebenen Eiweiß unterrühren. Im Original werden 50 g Eiweiß auf 100 g Mandel-Topping verwendet.
9. Nach der Stückgare die Oberfläche mit dem Topping verzieren, ohne die Oberfläche komplett zu bedecken. Es sollte rundherum ein Rand von 1,5 cm ausgespart werden. Das Topping kann entweder rustikal mit Hilfe von 2 Teelöffeln aufgesetzt oder feiner mit einem Spritzbeutel Schnecken aufgespritzt werden.
10. Anschließend die Teiglinge zuerst mit Hagelzucker bestreuen und danach mit Puderzucker bestäuben.
11. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten backen.
12. Tipp: Um den Backvorgang besser überprüfen zu können, ein Thermometer verwenden. Damit einen Veneziana bis zur Mitte einstechen. Beträgt die Innentemperatur zwischen 92°C und 94°C, sind sie fertig.
13. Veneziane aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
14. Man kann sie pur, gefüllt mit Vanillepudding genießen. Bei mir gab es eine Vanillesoße dazu, das schmeckte auch super.