Westfälischer Stuten



Dieser Stuten darf bei keinem typisch westfälischen Kaffeeklatsch fehlen! Gereicht wird dazu Butter, Schinken und Käse.

1 großer Stuten

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

1. 900 g Weizenmehl (Typ 550)
2. 100 g Roggenmehl (Typ 990)
3. 275 ml Milch, lauwarm
4. 275 ml Buttermilch, lauwarm
5. ½ Würfel frische Hefe (im Original 1 Würfel)
6. 2 TL Zucker
7. 2 TL Salz
8. 40 g Schweineschmalz, erwärmt

Außerdem

Etwas Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Beide Mehlsorten in eine große Schüssel geben, mischen und eine Mulde in die Mitte drücken.
2. Die Hefe mit 1 TL Zucker und 5 EL der warmen Milch in einer Tasse verrühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bedecken. Stehen lassen, bis Risse auf der Mehlschicht zu sehen sind.
3. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles per Hand (oder von Handrührgerat/ Küchenmaschine mit Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. (Bei mir ca. 75 Minuten, bei doppelter Hefemenge ca. 45 Minuten).
4. Eine Kastenform (Länge 30 cm) einfetten.
5. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kurz durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und in die Kastenform legen. Abgedeckt weitere 30 bis 40 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig mit einem scharfen Messer kurz vor dem Backen 1 x längs einschneiden.
7. Eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser auf den Boden des heißen Backofens stellen, die Kastenform auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Der Stuten sollte oben nicht zu dunkel werden.
8. Das Brot nach der Backzeit aus der Form nehmen und direkt mit etwas Milch einstreichen, dann bekommt der Stuten einen schönen Glanz.