

Hier und heute

Weckmann

Sankt Martin steht vor der Tür. Passend dazu zeigt Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs, wie man einen Weckmann ohne viel Aufwand selbst formen und backen kann.

Das Rezept

Weckmann

von Matthias Ludwigs, für circa 8 Stück

Grundlegende Tipps für einen Hefeteig

- Alle Zutaten kalt verwenden. Die Hefe springt dann zwar nicht so schnell an, dafür ist die Teigbeschaffenheit bzw. Festigkeit für die Verarbeitung um einiges besser. Außerdem ist der Gärvorgang besser zu kontrollieren
- Ob frische oder trockene Hefe hängt von der persönlichen Vorliebe ab. Wenn der Teig nach dem Abwiegen direkt geknetet wird, muss die Frischhefe vorher auch nicht in der Flüssigkeit aufgelöst werden. Einzige Ausnahme ist die Herstellung eines Vorteiges
- Wenn man „nach Gefühl“ arbeiten möchte, ist es immer besser einen festen Teig durch Flüssigkeitszugabe weicher zu machen, als einen weichen Teig durch Mehlszugabe fester, denn der Kleber des später zugegebenen Mehls kann sich nicht vollständig entwickeln
- Eher länger als kürzer kneten, da sich der Kleber erst durch das Kneten entwickelt
- Den Teig maximal bei Raumtemperatur gehen lassen, erst wenn die einzelnen Stücke geformt sind, sollte man diese bei maximal 40 °C gehen lassen

Zutaten Hefeteig

- 500 g Mehl, 405er
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 210 ml kalte Milch
- 8 g Salz
- 60 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 30 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Zutaten am besten mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten (bei einem Gesamtgewicht von circa 1 kg dauert es bei mittlerer Stufe 5-8 Minuten).

Ist der Teig geschmeidig, mit beiden Händen zu einer Kugel formen und mit einem Geschirrtuch oder Klarsichtfolie bedecken, circa eine Stunde ruhen lassen und nochmal gut durchkneten.

Erneut 30 Minuten gehen lassen, zusammenkneten und wieder zu einer Kugel formen. Den Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen und je nach Verwendungszweck weiterverarbeiten.

Weckmänner

Den gegangenen Hefeteig durchkneten und in 8 Stücke teilen. Die einzelnen Stücke zu einem „Strang“ langwirken, dabei schon etwas den Kopf formen. Den Strang auf ein Backblech legen und etwas flachdrücken, dann jeweils mit einem seitlichen Schnitt und einem unten mittigen Schnitt die beiden Arme und Beine „abtrennen“. Arme und Beine so formen, dass sie etwas frei auf dem Blech liegen.

Fertigstellung

- Milch, Rosinen, Mandeln o.ä.

Die Teigstücke mit etwas Milch abstreichen und mit Rosinen, ganzen Mandeln o.ä. verzieren. Weitere 30 bis 45 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft circa 14 bis 18 Minuten goldgelb backen.