[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 21. Dezember 2023, 15:29

Da ich mangels Spiralknetter von Hand machen muss, gehe ich nach Stretch & Fold Methode vor. Da der Teig dabei ohnehin in den Ruhephasen bei Raumtemperatur herumsteht, verzichte ich auf die Stockgare bei Raumtemperatur und schicke den Teig über Nacht bei 4°C direkt in den Kühlschrank.

Morgen werde ich die Früchte einkneten und ihn dann nochmal über Nacht in den Kühlschrank packen. Mal sehen, wie es dann wird.

Hefeanteil habe ich entsprechend der längeren Stockgare reduziert.

Wichtig ist die Pannettone nach dem Backen aufzuspießen und kopfüber aufzuhängen für 12h, sonst sacken sie wieder zusammen.