

Oberländer Wastelen (Guetjahrsbrot) *Ein Safranbrot nur aus Interlaken!*

La Mise en Place:

500 g Dinkelmehl, ½ Würfel Hefe, ½ dl lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 1,5 dl lauwarmes Milchwasser, ½ dl Halbrahm, 50 g weiche Butter, 1 Ei, 1 Beutel Safranpulver, 1 Döschen Safranfäden, 1 Eigelb

Die Vorbereitung:

In eine grosse Schüssel das Mehl geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe, lauwarme Milch und Zucker zufügen und mit wenig Mehl vom Rand her zudecken. Rund 30 Minuten stehen lassen, bis der Brei etwas schäumt. Milchwasser, Halbrahm, Butter Ei und Safran vermischen, zum Vorteig gießen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen aufgehen lassen (das dauert rund zwei Stunden).

Die Zubereitung:

Den Teig halbieren und zwei rund 50 cm lange 3 cm dicke Rollen formen und dann zu einem Omega Ω auslegen. Obere Biegung überschlagen. Die Köpfchen durch die Öffnungen stossen. Umdrehen und die Köpfchen leicht herausziehen und die Wastelen seitlich andrücken. Mit Eigelb bestreichen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 35.

Die Vollendung:

Das Brot glänzt goldgelb und passt wunderbar zu geräuchertem Fisch, Gänseleber oder Terrinen!

