

Aachener Poschweck

Zutaten

Vorteig

105 g Dinkelmehl Typ 630
72 g Wasser
1,5 g Hefe
5 g Salz

Quellstück

62 g Cranberry
1 Zitrone Saft

Hauptteig

145 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Milch
4 g Hefe
15 g Vollrohrzucker
etwas gemahlene Vanille
etwas Zitronenabrieb
75 g Butter 5°C
62 g gehackte Mandeln
62 g Würfelzucker

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung

Vorteig

Alle Vorteigzutaten von Hand mischen und ca. 45 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Quellstück

Cranberries im Saft der Zitrone ca. 45 Stunden quellen lassen. Überschüssigen Saft abseihen.

Hauptteig

1. Vorteig und die übrigen Zutaten bis auf Butter, Mandeln und Quellstück zu einem Teig verkneten.
2. Butter in Stücken dazugeben und 2-3 Minuten einarbeiten.



Küchentraum & *Wurzelbaum*

3. Quellstück und Mandeln kurz unterrühren. Im Anschluss den Würfelzucker von Hand unter den Teig kneten.
4. Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Zu einem länglichen Laib formen und nochmals abgedeckt ca. 90 Minuten ruhen lassen.
6. Mit Ei abstreichen und dreimal quer einschneiden.
7. Ca. 30 Minuten bei 180°C Grad ohne Dampf backen.