



Toétché jurassien

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1¼ Std.
Backen ca. 25 Min.
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

Hefeteig

400 g Mehl

15 g Hefe, zerbröckelt

5 Esslöffel Milch

1 Teelöffel Salz

30 g Butter, in Stücken, weich

1 dl Milch, lauwarm

1½ Esslöffel Kirsch

Guss

2 Eier

3 dl Doppelrahm

½ Teelöffel Salz

1 Prise Safran

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, Hefe und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben, stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.).

2. Salz und alle Zutaten bis und mit Kirsch beigegeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem weichen, glatten Teig kneten. Auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 45 Min. aufgehen lassen.

3. Für den Guss Eier mit Doppelrahm und Safran verrühren, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Tipp: Der Toétché jurassien schmeckt lauwarm am besten.

Pro Stück (¼): 23 g Fett, 9 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 1637 kJ (392 kcal)