

Lebkuchenteig (traditionell)



FOOD STOCK

Ergibt ca. 1'400 g Teig
Dauer: ca. 30 min. + 7 Tage Ruhezeit

Zutaten

- 300 g Weissmehl (550)
- 300 g Ruchmehl (1050)
- 250 g Honig flüssig
- 90 g Kristallzucker
- 90 g Rohrohrzucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 25 g Mandeln gemahlen
- 25 g Haselnüsse gemahlen
- 15 ml Wasser
- 50 ml Kirsch
- 5 g Pottasche
- 8 g Hirschhornsalz
- 15 g Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver



Zubereitung

1. Honig, Butter und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis der Honig ganz flüssig, die Butter geschmolzen und der Zucker weitgehend aufgelöst ist, regelmässig umrühren und nachher zur Seite stellen und auskühlen lassen
2. Mehl mit Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Nüssen und Mandeln in der Schüssel der Knetmaschine mischen
3. Die Honigmischung dazugeben (darf jetzt nicht mehr heiss sein!) und auf 1. Stufe beginnen, den Teig zu mischen
4. Die Eier leicht verklopfen und zugeben
5. Hirschhornsalz im Wasser auflösen, Pottasche im Kirsch auflösen und beides nacheinander zugeben
6. Auf der 2. Stufe ca. 7 min. mischen
7. Den Teig zum Ruhen entweder satt in Frischhaltefolie einwickeln oder in einen luftdichten Beutel geben