

BUCCELLATO LUCCHESE

Buccellato Lucchese ist ein süßes Brot in der Form eines großen Kranzes oder Zopfes. Es ist süß und weich, reich an Rosinen und Anissamen. Es kann zu jeder Jahreszeit genossen werden und ist - wie der Name schon sagt - typisch für die toskanische Stadt Lucca.

Zutaten:

500 g Mehl
150 g Zucker
50 g weiche Butter
20 g Bierhefe
2 Eier
ein kl. Glas lauwarme (tiepida) Milch
50 g Rosinen
2 Teelöffel Anissamen
1 Prise Salz

Die Hefe in etwas lauwarmen Wasser auflösen; Mehl, Zucker, 1 Ei, Butter, Milch, Salz, Milch nach Bedarf und die aufgelöste Hefe gut miteinander vermengen; gut durchkneten/durcharbeiten, bis ein Teig ähnlich wie Brotteig entsteht, dann die Rosinen und den Anissamen unterkneten. An einem (lau-)warmen Ort, bedeckt mit einem Geschirrtuch (canovaccio) ca. 1/2 Std. gehen lassen. Dann aus dem Teig 3 Stränge (filoncino) machen und zu einem Zopf (treccia) oder die 3 Stränge zu je einem Kranz (ciambella) verarbeiten. Jeweils die Teile ein wenig einschneiden, um das Gehen des Teiges zu erleichtern; dann eine Stunde an einem (lau-)warmen Ort gehen lassen. Mit einem geschlagenen Eigelb einpinseln (spennelare) und ca. 45 Min. bei 180° im Backofen backen.

Buon Appetito

Eure Barbara