



Die Herstellung dieser Brötchen ist ebenso einfach, wie ungewöhnlich... Für das Orangenaroma, welches nicht zu intensiv, aber doch deutlich zu schmecken ist, werden ganze Orangen mit der Schale gekocht und dann fein püriert. Das Püree verwenden wir statt Schüttwasser. Somit enthalten die Brötchen leichte Bitteraromen von der Schale sowie leichte Süße und Säure durch das Fruchtfleisch. Für eine intensivere Farbe verwenden wir etwas Kurkuma-Pulver, welches auch geschmacklich gut zur Orange passt. Die Orangen werden mit einigen Gewürzen zusammen gekocht; einen Teil des Kochwassers verwenden wir für den Sauerteig, so dass zusätzliche feine Aromen in den Brötchen landen.

Die Brötchen schmecken nicht explizit weihnachtlich, sondern passen das ganze Jahr. Es sind sämtliche süße und pikante Aufstriche und Beläge denkbar. Besonders gut schmecken sie mit Leberpastete und Frischkäse, doch auch alle anderen Arten von Käse sowie rohe und gekochte Schinken und Salami harmonieren bestens mit diesen Brötchen. Oder einfach nur mit guter Butter...

Gesamtzutaten (für 12 Brötchen à ca. 85 g = gut 1 kg)

- 370–400 g Orangen (ca. 2 Stück, unbehandelt)
- Gewürze: einige Nelken, etwa 10 Wacholderbeeren, 1 kl. Sternanis, 2 Kardamom-Kapseln (oder eine gute Messerspitze Kardamom-Pulver)
- 105 g Wasser (Orangenkochwasser)
- 32 g Sauerteig-Anstellgut (Weizen)
- 180 g Weizenmehl 1050
- 22 g Butter
- 2,2 g Kurkuma-Pulver
- 420 g Weizenmehl 550
- 6 g Frischhefe
- 22 g Honig
- 13,5 g Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – untertags **Orangepüree**

Die Orangen nebeneinander in einen möglichst kleinen Topf geben, denn je weniger Kochwasser wir benötigen, desto intensiver wird dieses dann im Geschmack. So viel Wasser angießen, dass die Orangen gerade eben bedeckt sind. Die Gewürze dazugeben und die Orangen so lange leicht köcheln lassen, bis sich die Schalen leicht mit einer Gabel einstechen lassen. Das kann durchaus 90–120 Minuten dauern. Gegebenenfalls immer wieder etwas Wasser nachgießen und die Orangen ab und zu wenden.

Die Orangen herausschöpfen und etwas abkühlen lassen. Längs halbieren, Stiel und Blütenansatz, die Kerne und den weißen Mittelstrang herausschneiden. In grobe Stücke schneiden und pürieren, das funktioniert beispielsweise mit einem Pürierstab bestens.

Tag 1 – 18:00 **Sauerteig**

- 105 g Orangenkochwasser (lauwarm, die Gewürze abgeseibt)
- 32 g Sauerteig-Anstellgut (Weizen)
- 180 g Weizenmehl 1050

Am besten mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. 15 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort gären lassen.

Tag 2 – 9:00 **Hauptteig**

Zunächst 22 g Butter bei sanfter Hitze schmelzen lassen, 2,2 g Kurkuma-Pulver unterrühren und einige Minuten leicht köcheln lassen, ohne dass die Butter braun wird. Abkühlen lassen.

- Sauerteig
- 370–400 g Orangepüree
- 6 g Frischhefe
- 22 g Honig
- 13,5 g Salz
- 420 g Weizenmehl 550

Zunächst nur 370 g Orangepüree verwenden und, falls nötig, später weiteres Püree löffelweise unterkneten. Die benötigte Menge hängt vom Flüssigkeitsgehalt der Orangen ab. Übriges Püree kann man beispielsweise mit Crème fraîche und etwas Honig zu einem kleinen Dessert verarbeiten.

8 Minuten langsam kneten, gegen Ende die Kurkuma-Butter in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Dann 4 Minuten den Teig im Schnellgang auskneten und, falls nötig, weiteres Orangepüree dazugeben. Den Teig abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Tag 2 – 10:25 12 Teigstücke zu jeweils 95–100 g abstechen und rundschieben. Die Teiglinge nach einigen Minuten behutsam zu etwas länglichen Brötchen rollen und in einem leicht mehlierten Teigtuch mit dem Schluss nach unten abgedeckt etwa 50 Minuten gehen lassen. Zwischen den Brötchenreihen das Teigtuch zu Falten hochziehen, damit die Brötchen nicht aneinander kleben.

Tag 2 – 11:35 Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen, mit dem Bräunwisch oder der Sprühflasche leicht anfeuchten und längs einschneiden. Das Blech auf mittlerer Schiene in den auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben und leicht schwaden. Etwa 18–22 Minuten goldbraun backen.