

# “Gâche vendée“ mit Erdbeer-Pfeffer-Konfitüre

## Zutaten:

### Für die Gâche:

- 500 g Weizenmehl T405 oder T550
- 8 g Salz
- 30 g frische Hefe
- 40 ml Vollmilch
- 120 g Crème fraîche
- 3 Eier (M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 90 g Zucker
- 120 g Butter
- 25 g Rum
- 3 EL Vollmilch
- 1 Eigelb zum Pinseln

- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL schwarzer Pfeffer (Timut-Pfeffer oder Sichuan-Pfeffer)

### Für die Konfitüre aus Erdbeeren & Pfeffer:

- 300 g Erdbeeren
- 120 g Gelierzucker im Verhältnis 1:3



## Zubereitung

Zunächst Mehl mit Zucker vermischen und die Hefe in der Milch auflösen. Die Zucker-Mehl-Mischung, Vanilleextrakt und die Eier in eine große Schüssel geben und 5 Minuten mit dem Knehtaken kneten.

Achtung: Geben Sie die Zutaten nacheinander in die Schüssel. Dabei sollten Sie stetig die Teig-Masse mit dem Knehtaken kneten.

Die Butter in kleine Stückchen zerteilen. Anschließend die Hefe-Milch, das Crème fraîche, den Rum und zuletzt die kalten Butterstückchen ebenfalls nach und nach in die Teig-Masse geben. Den Teig 8 Minuten kneten lassen. Der Teig ist zuerst etwas klebrig und wird dann elastisch. Er ist ideal durchgeknetet, wenn er sich von der Schüssel löst.

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel entnehmen und in zwei gleichgroße Kugeln formen. Nun die Arbeitsfläche bemehlen und die Teigkugeln auf die bemehlte Arbeitsfläche aufsetzen. Jetzt die Teigkugeln wie Päckchen falten: Dazu die linke Seite nach rechts ziehen, die untere nach oben, die rechte nach links und die obere nach unten. Dann wieder den Teig zur Kugel formen. Die Kugeln umdrehen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt ca. 1 bis 1 ½ Stunden ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teig-Kugeln auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen oder in eine Briocheform legen. Den Teig abdecken und weitere 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.

Die Gâche mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln. Backofen auf 180° C (Umluft) / 210° C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit ca. 800ml Wasser befüllen und in die untere Schiene des Backofens einschieben. Die Gâche ca. 40 Minuten backen.

Während die Gâche gebacken wird, die Konfitüre aus Erdbeeren und Pfeffer zubereiten. Dazu die Erdbeeren putzen und kleinschneiden. Die geschnittenen Erdbeeren in einen Topf geben und mit Zitronensaft und Pfeffer zum Kochen bringen. Dann den Zucker zugeben. Die Erdbeeren unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten kochen lassen. Die Konfitüre direkt in Gläser füllen, zuschrauben und umkippen oder abkühlen lassen und zur Gâche servieren.

## Tipps

- Man kann den Teig auch am Vortag zubereiten. In diesem Fall sollte der Teig nach dem Ruhen über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.
- Falls der Teig im Kühlschrank war, also am Vortag zubereitet wurde, erst den Teig Zimmertemperatur annehmen lassen: ungefähr 30 Minuten. Dann den Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen.
- Beim Backen unter das Backblech mit der Brioche ein zweites Backblech, mit ca. 800ml Wasser in den Backofen einschieben. Die aufsteigende Feuchtigkeit ist gut für den Teig.
- Erdbeeren mit grünen Stellen sollten Sie nicht verwenden. Im Gegensatz beispielsweise zu Bananen oder Äpfeln reifen Erdbeeren kaum nach und hätten somit nicht das perfekte Aroma, wenn sie verarbeitet werden.

- Es versteht sich von selbst, dass man keine schlechten Früchte verwenden soll. Doch oft wird eine schimmelnde Stelle einfach abgeschnitten und der Rest der Erdbeere wird trotzdem verwendet. Auch wenn es schade ist, aber was viele nicht wissen: Die Frucht wird als Ganze schnell von Schimmelsporen durchzogen.
- Sollen frisch gekaufte oder frisch geerntete Erdbeeren noch am gleichen Tag gegessen bzw. verarbeitet werden, gehören die Früchte nicht in den Kühlschrank. Stattdessen die Erdbeeren in einem Sieb auf dem Küchentisch aufbewahren. Erdbeeren entwickeln bei Zimmertemperatur ein optimales Aroma.
- Beeren am besten kühl und dunkel lagern, im Gemüsefach des Kühlschranks oder im Keller. Vorher die Transportverpackung entfernen. Kelche, Blütenblätter und Stängel erst kurz vor dem Verzehr entfernen und die Beeren beim Abwaschen nicht zu lange ins Wasser legen, sonst verlieren sie ihr Aroma.