

Coca de Anis

Trockener Kuchen aus Hefeteig, alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

· Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

30 g frische Hefe
2 TL Anissamen
125 ml Milch
130 ml Wasser mit der leicht aufgelöster Hefe
100 g Zucker
80 g Schweineschmalz
500 g Weizenmehl Type 550
2 St. Eier
Olivenöl (mild, Arbequina) zum einfetten und kneten

Zubereitung

Für 2 kleine Kuchen.

Eier und Zucker schaumig schlagen, Schweineschmalz hinzufügen und zusammenrühren. Milch und Wasser mit der aufgelösten Hefe dazugeben, zum Schluss das Mehl einarbeiten (wenn der Kuchen ohne Samen sein soll, die Samen in der Milch aufkochen, abseihen und die Milch abkühlen lassen oder die Samen mit dem Mehl in den Teig einfügen).

Den Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte das doppelte Volumen erreichen, das kann schonmal 2 Stunden dauern. Danach gut durchkneten und nochmal aufs doppelte gehen lassen.

Kurz durchkneten und auf einem Backpapier auf das Backblech setzen.

Bei 170-180° ca. 45 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig wenn die Oberseite goldenbraun ist und feine Risse aufweist. Die Krume ist zart und leicht bröselig und ein Holzstäbchen kommt trocken aus dem Teig heraus.

Auskühlen lassen und den Kaffee aufbrühen.