



## Toétché jurassien - Sauerrahmkuchen aus dem Jura

Le Toétché ist ein Hefeteigkuchen mit einer Füllung aus Sauerrahm und Ei. Er ist auch als Sankt Martinskuchen vor allem in der Ajoie (Pruntrut Zipfel), aber auch im übrigen Kantonsgebiet bekannt und beliebt. Er wird aber meist nur als Le Toétché bezeichnet, was in der jurassischen Mundart ganz einfach Kuchen bedeutet. Charakteristisch ist sein Geschmack, der irgendwo zwischen leicht salzig und säuerlich liegt.

Der Toétché passt zusammen mit Salat gut als Hauptmahlzeit. oder in kleine Stücke geschnitten gibts daraus bestimmt sehr begehrte Aperohäppchen.

Den Teig habe ich mit einem Vorteig (Pâte fermentée) und langer Teigruhe zubereitet. Viel mehr Arbeit ist das nicht als bei einem "schnellen" Hefeteig. Es braucht aber Planung damit der Teig zur rechten Zeit bereit ist. Es ist zwar Geschmackssache, aber der Teig wird so aromatischer und weniger hefelastig.

### Zutaten Teig (Kuchenblech ø 22cm)

Pâte fermentée:

50g Weissmehl  
30g lauwarmes Wasser  
1,5g Frischhefe  
1,5g Salz

Hauptteig:

Pâte fermentée  
200g Weissmehl  
120g Wasser  
25g Tafelbutter  
5g Frischhefe  
4g Salz

## Zutaten Toétché jurassien

400g Hefeteig  
1,8dl Sauerrahm  
1 Ei  
10g Tafelbutter  
1,5g Salz (2 Prisen)

## Zubereitung Teig

Zutaten für den Pâte fermentée gut vermischen. Abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Danach 2 Tage im Kühlschrank lagern.

### Hauptteig:

Frischhefe im Wasser auflösen und mit dem Rest der Hauptteigzutaten gut vermischen und leicht kneten. 30 Minuten stehen lassen.

Teig auf einer Arbeitsfläche gut 10 Minuten durchkneten. Dabei den Teig etwas flach drücken und zusammenfallen, Teig etwas drehen, wieder flachdrücken und zusammenfallen, immer wieder.... Man spürt wie der Teig zäher und elastischer wird. Teig abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen. Nach 30 und 60 Minuten je 2 mal dehnen und falten. Abgedeckt 24 bis 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

## Zubereitung Toétché jurassien

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. 30 Minuten aufwärmen lassen. 10g Butter schmelzen.

Eine Arbeitsfläche mit Butter einpinseln. Teig daraufgeben und von Hand zu einem runden Fladen von 26cm ausdrücken (ca. 4cm grösser als das Kuchenblech). Backblech gut mit Butter auspinseln. Teig in das Kuchenblech legen und am Rand hochziehen. Teigboden mit Butter einpinseln. 30 Minuten ruhen lassen.

Man kann den Teig auch auf einer Haushaltfolie ausziehen, so lässt er sich etwas einfacher auf das Backblech hieven.

Backofen auf 250° vorheizen.

Eigelb salzen und mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Teigrand eventuell nochmals etwas nachformen und mit etwas Ei einpinseln. Sauerrahm zugeben und mit dem Schwingbesen mit dem Ei vermischen. Nur gerade solange mischen bis die Masse homogen aussieht. Masse auf den Teig giessen und den Toétché sogleich im unteren Drittel in den Ofen einschieben.

20 bis 25 Minuten backen.

Toétché aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Der kräftig aufgegangene Kuchen fällt dabei auf ein "Normalmass" zusammen.

Toétché in Stücke schneiden und warm bis lauwarm servieren.



*Vorteig gereift*



*Hauptteig kneten*



*Teig vor der Reifung im Kühlschrank*





