

# Curry Pan (Kare Pan) カレーパン

Das äußerst beliebte Curry Pan (カレーパン, Kare Pan) findest du in jedem Bäcker, Konbinis oder Supermärkten in Japan und wird nicht nur unterwegs, sondern auch als kleine Zwischenmahlzeit verzehrt. Es wird mit japanischen Curry gefüllt.



★★★★★ 5 from 1 vote



## VORBEREITUNG

45 Min.

## ZUBEREITUNG

15 Min.

## RUHEZEIT

1 Std. 30 Min.

## GESAMTZEIT

2 Std. 30 Min.



## GERICHT

Beilage, Brötchen,  
Frühstück, Kleinigkeit,  
Vorspeise

## KÜCHE

Japanisch



## PORTIONEN

8 Stück

## ZUTATEN

- **150 g** Mehl - Type 550
- **50 g** Mehl - Type 405
- **3 g** Salz
- **15 g** Zucker
- **3 g** Trockenhefe
- **125 ml** Milch
- **10 g** Ungesalzene Butter
- **160 g** Japanisches Curry vom Vorabend
- **1** Ei
- **40 g** Panko Paniermehl
- **1 Liter** Öl zum Frittieren
- Petersilie optional

## ANLEITUNGEN

1. Sammle alle Zutaten und messe sie ab.
2. Vermische mit einem Schneebesen die beiden Mehle (Typ 550 - 150 g und Typ 405 - 50 g),

das Salz (3 g) und den Zucker (15 g) in eine große Schüssel.

3. Erhitze die Milch (125 ml) in der Mikrowelle oder Topf auf 35-40 Grad, das brauchen wir zur Aktivierung der Hefe.
4. Schütte die warme Milch und die Hefe in die Schüssel.
5. Verrühre den Teig mit dem Teigschaber.
6. Solange bis die Masse gut gebunden wirkt.
7. Dann knete den Teig mit bemehlten Händen für 1-2 Minuten.
8. Forme einen groben Ball.
9. Drücke eine Kuhle in den Teig, schneide die Butter (10 g) in kleine Stücke und lege sie hinein.
10. Ziehe den Teig über die Butter.
11. Knete den Teig, der jetzt leicht ölig und glitschig wirkt. Nicht noch mehr Mehl darüber geben, sondern auch nur für 1-2 Minuten kneten bis die Butter eingearbeitet ist.
12. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche für insgesamt 5 Minuten kneten (siehe nächster Schritt). Nicht überkneten, sonst geht der Teig nicht auf!
13. Beim Kneten ziehe dabei den Teig immer wieder auseinander, um die Elastizität des Teiges zu erhöhen.
14. Schlage den Teig auf die Arbeitsfläche und ziehe ihn so noch einmal zu dir hin und auseinander.
15. Sobald der Teig eine glatte Oberfläche bekommen hat, lege ihn in eine Schüssel, decke ihn mit Klarsichtfolie ab und stelle ihn für ~60 Minuten in den Backofen bei 35-38 Grad.
16. Sobald der Teig die doppelte Größe erreicht hat, hol ihn aus dem Ofen heraus. Nicht zu groß werden lassen, sonst geht der Teig beim zweiten Mal nicht auf!
17. Bemehle einen Finger und steche in die Mitte des Teiges. Wenn das Loch stehen bleibt, ist der Teig fertig gegangen.
18. Messe das Gewicht des Teiges (350-400 g) ab und merke dir es. Wir müssen es nachher durch acht teilen.
19. Teile den Teig in zwei Stücke.
20. Jedes Stück in vier weitere Teile.
21. Messe jedes Teil ab, bis alle Acht das gleiche Gewicht besitzen.
22. Forme aus jedem Stück eine grobe Kugel. Nicht kneten!
23. Lege die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und decke sie mit Klarsichtfolie ab. Lass diese für 15 Minuten bei Raum-Temperatur ruhen.
24. Drücke eine Kugel mit wenig Kraft auf die Arbeitsfläche.
25. Rolle die Scheibe auf 9 cm Durchmesser ohne viel Druck aus.
26. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und decke es mit Klarsichtfolie ab. Lass den Teig weitere 10 Minuten bei Zimmer-Temperatur ruhen.

27. Dünne die Ränder jeder Scheibe auf 10 cm Durchmesser aus. Damit die Ränder dünner und die Mitte dicker werden.
28. Lege mit einen Esslöffel einen 1 EL Curry in die Mitte des Teiges.
29. Falte zwei Seiten über das Curry. Das Curry nicht anfassen, sonst schließt sich der Teig nicht!!!
30. Drücke die Ränder gut zusammen.
31. Falte die Ränder wie eine Brottüte über, damit das Curry Pan beim Frittieren nicht aufgeht.
32. Lege jedes Curry Pan mit der Naht nach unten unter ein feuchtes Tuch auf ein Backblech.
33. Decke es mit Klarsichtfolie ab und lass den Teig für weitere 60 Minuten bei 35-38 Grad gehen bis die 1.5 fache Größe erreicht wurde.
34. Lege ein Gitter und den Topf mit dem Öl bereit und erhitze es auf 170 Grad.
35. Schütte das Panko in ein kleines Blech oder Teller und verrühre das Ei in einer Schüssel.
36. Sobald das Curry Pan aufgegangen ist, bestreiche es mit der Eimasse.
37. Rolle es im Panko.
38. Lege es mit der Naht nach unten in das heiße Fett und drehe es nach 5 Sekunden um. So verschließen sich die Ränder besser.
39. Frittiere die Curry Pan für insgesamt 2-3 Minuten.
40. Sobald eine Seite braun ist (meist nach einer Minute), dreh das Curry Pan.
41. Wenn beide Seiten braun sind, auf das Gitter legen und das nächste Curry Pan frittieren.
42. Warm oder Kalt genießen. Mit Petersilie überstreuen. Fertig! Guten Appetit (Itadakimasu)!



#### KEYWORD

Curry Pan Rezept, Currypan Rezept, Japanese Curry Brot Rezept, Japanisches Curry Brötchen Rezept

### **Tried this recipe?**

Let us know how it was!

<https://wanderweib-kocht.de>