

# MÜRBE KIPFERL MIT VORTEIG

TEIG VOM KRUSTE&KRUME HOLZOFENKURS



## STÜCK

20 à 60 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

12 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### WEIZENVORTEIG - POOLISH

200g Weizenmehl 700/ 550  
200g Wasser kalt  
1g frische Hefe

### HAUPTTEIG

460g Weizenmehl 480/ 405  
160g Vollmilch kalt  
130g Butter kalt  
40g Zucker  
15g Hefe  
15g aktives Backmalz  
12g Salz

## 1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für den Weizenvorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 8-12 Stunden reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig die Milch in eine Knetschüssel geben, Weizenvorteig, Weizenmehl, Salz, Zucker und Malz zufügen und 5 Minuten langsam mischen. Nach der Mischzeit die kalte Butter in Stücken hinzufügen und weitere 5 Minuten langsam mischen. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt zwischen 24-28°C. Den fertigen Teig 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

## Aufarbeitung

Den reifen Teig auf eine mit leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60g schwere Stücke teilen, rundschleifen und abgedeckt 15-30 Minuten rasten lassen. Die entspannten Teiglinge leicht bemehlen, ausrollen und zu Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zugedeckt 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

## Backen

In das auf 230°C aufgeheizte Backrohr geben und sofort beschwaden. Die Kipferl ca. 12 Minuten goldbraun bei Heißluft backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24 - 28 °C



Teigruhe 45 Minuten



Backtemperatur 230 °C



Backdauer 11-13 Minuten