

# BAUERNKRAPFEN

SAFTIGE BAUERNKRAPFEN - EGAL OB SÜSS ODER SALZIG, IMMER EIN GENUSS



## STÜCK

8 à 110g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### DAMPFL

240g W 700  
240g Milch (ca. 30°C)  
15g Backhefe

### HAUPTTEIG

80g Schlagobers  
270g Weizenmehl 480  
20g Kristallzucker  
20g Honig  
40g Dotter (2 Stk.)  
2g aktives Gerstenmalz  
3g Vanillezucker  
8g Salz  
8g Rum  
abgeriebene Zitronenschale

## 1. DAMPFL

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und zugedeckt 1-2h stehen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Der Teig kann per Hand oder mit der Küchenmaschine geknetet werden. Beim Kneten mit der Küchenmaschine, alle Zutaten in den Rührkessel geben und für 8 Minuten langsam und 4 Minuten schnell zu einem glatten, seidigen Teig auskneten. Wird der Teig per Hand geknetet, das Salz erst etwas später dem Teig hinzufügen und gut zu einem glatten Teig ausmischen. Die Teigtemperatur sollte sich nach dem Mischen zwischen 25 und 28°C befinden. Den Teig bei Raumtemperatur 30-45 Minuten ruhen lassen.

### Aufarbeitung

Den reifen Teig in Stücke je 110g teilen, rundschleifen, auf ein bemehltes Tuch geben und zudecken. Um zu verhindern, dass die Teiglinge an der Oberfläche austrocknen, können sie noch zusätzlich mit einer Kunststoffolie abgedeckt werden. Nun die Teiglinge für 30 - 45 Minuten rasten lassen

### Backen

Die entspannten Teiglinge vorsichtig zu perfekten Bauernkrapfen ausziehen und sofort in das auf 180-185°C aufgeheizte Fett geben. Die Krapfen mithilfe eines Löffels mit Fett überschöpfen und in der 3-4 minütigen Backzeit einmal umdrehen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und noch warm genießen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-28°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 180°C



Backdauer 3-4 min