

HEFETEIG FÜR ZÖPFE

FLAUMIG, SAFTIG UND PERFEKT GEEIGNET FÜR VERSCHIEDENSTE FORMEN



STÜCK

2 à 500g



ZUBEREITUNGSZEITGESAMT

3,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - DAMPFL

125g	Weizenmehl 700
125g	Milch (22-24°C)
20g	Hefe

HAUPTTEIG

370g	Weizenmehl 480
100g	Vollei
40g	Dotter
75g	Butter
60g	Zucker
40g	Schlagobers
20g	Honig
7g	Salz
12g	STROH-Rum
	geriebene Schale einer Zitrone

1. WEIZENVORTEIG - DAMPFL

Für das Dampfl alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für eine Stunde reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig mit, bis auf Butter und Salz, allen anderen Zutaten vermengen und so für ca. 7-9 Minuten langsam mischen. Nach der schonenden Mischphase Butter und Salz dem Teig zugeben und etwas schneller zu einem glatten Teig auskneten. Mit der Hand kann ruhig bis zu 16-20 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 24-27°C. Den weichen Teig dann 40 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den Teig nach der Teigruhe auf eine mit Weizenmehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in Stücke teilen und rundschleifen. Die geschliffenen Teiglinge nun zugedeckt für 15 Minuten entspannen lassen und danach zu den bauchigen Strängen rollen und zu Zöpfen flechten. Die fertig geformten Striezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, sie mit Ei bestreichen und an einem warmen Ort für 30-35 Minuten aufgehen lassen. Vor dem Backen die Zöpfe ein zweites Mal mit Ei abstreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.

Backen

Das Blech mit den aufgegangenen und zweimal abgestrichenen Striezeln in den auf 175°C vorgeheizten Ofen geben und für 27-32 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Zöpfe auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 40 min



Backtemperatur 175°C



Backdauer 27-32 min