

ALLERHEILIGENSTRIEZEL

REZEPT FÜR 2 STRIEZEL ODER HIMMELSLEITERN



STÜCK

2 à 375 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

3,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1

ZUTATEN

DAMPFL - WEIZENVORTEIG

100 g Weizenmehl 480/405
100 g Milch 30 °C
16 g Backhefe

HAUPTTEIG

Dampfl
300 g Weizenmehl 480/405
6 g Salz
50 g Butter, weich
55 g Zucker
15 g Honig
2 Eier
2 Eidotter
4 g Vanillezucker
4 g Schale einer Bio-Zitrone
4 g Stroh-Rum
20 g Schlagobers

verquirltes Ei zum Abstreichen

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27 °C



Teigruhe 40 min



Backtemperatur 175 °C



Backdauer 16-18 | 24-27 min

1. DAMPFL - WEIZENVORTEIG

Für das Dampfl alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut durchmischen und zu einem klumpenfreien Teig verrühren. Zugedeckt bei 25-28 °C für 1 Stunde reifen lassen. Der Teig sollte in dieser Zeit sein Volumen verdoppeln.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Dampfl und, bis auf Salz und Butter, alle restlichen Zutaten 8 Minuten langsam mischen und für weitere 6 Minuten fertig auskneten. Salz und Butter erst kurz vorm Ende der Knetzeit dazugeben. Mit der Hand kann ruhig bis zu 15 Minuten geknetet werden. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 25-27 °C. Den weichen Teig dann 40 Minuten mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Platz ruhen lassen.

Aufarbeitung

Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Teile teilen und zu Laiben rundwirken, auf ein bemehltes Tuch setzten und für 25 Minuten mit einer Folie abgedeckt entspannen lassen.

Die kleinen Laibe nun in 6 gleich große Teile für den Striezel oder 4 gleich große Teile für die Himmelsleiter abstechen und zu Strängen formen.

Aus diesen die Striezel oder Leitern formen, sie mit Ei bestreichen, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und an einen warmen Ort für rund 35 Minuten zur Gare stellen. Vor dem Backen die Teiglinge ein zweites Mal mit Ei abstreichen.

Backen

In das auf 175 °C vorgeheizte Backrohr schieben. Die Striezel für 24-27 Minuten und die Leitern für 16-18 Minuten goldgelb backen. Das fertige Backwerk auf einem Gitterrost auskühlen lassen.