

MOHNSTRUDEL

BARBARAS FAMILIENREZEPT FÜR EINEN SAFTIGEN MOHNSTRUDEL



STÜCK

2 à 700g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HEFEVORTEIG

430g Weizenmehl 480
430g Milch (30°C)
25g Backhefe

HAUPTTEIG

380g Weizenmehl 480
110g Butter
70g Kristallzucker
50g Vollei (1 Stück)
20g Dotter (1 Stück)
12g Salz

MOHNFÜLLE

300g Graumohn gequetscht
300g Vollmilch
50g Kristallzucker
45g Semmelbrösel
40g Honig
10g Inländer Rum
2g Zimt
Schale einer abgeriebenen Zitrone

1. HEFEVORTEIG

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 1-2 Stunden rasten lassen.

2. HAUPTTEIG

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 10 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten, seidigen Teig auskneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26-28°C. Den fertig gekneteten Teig bei Raumtemperatur zugedeckt für 30-45 Minuten ruhen lassen.

3. MOHNFÜLLE

Für die Mohnfülle die Milch in einen Topf geben, alle Zutaten unterrühren und unter ständigem Rühren die Mohnfülle langsam auf mindestens 70°C erhitzen. Wird für die Fülle frisch gequetschter Mohn verwendet, schmeckt sie besonders aromatisch. Die Fülle sollte vor der Verwendung auf unter 35°C abkühlen!

Aufbereitung

Nach der Teigruhe den reifen Teig in zwei gleich große Teile portionieren, rundwirken, leicht mit Mehl bestäuben, zudecken und 30 Minuten ruhen lassen. Danach jeden Teigling gleichmäßig ausrollen und mit Mohnfülle bestreichen. Die Strudel einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Bech legen und für 30-45 Minuten rasten lassen.

Backen

Die Strudel vor dem Backen mit Ei abstreichen, in den auf 165°C vorgeheizten Backofen geben und 35-40 Minuten goldbraun backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28°C



Teigruhe 60-90min



Backtemperatur 165°C



Backdauer 35-40 min