

HEFETEIG FÜR FLECHTGEBÄCK

FLAUMIG, SAFTIG UND PERFEKT GEEIGNET FÜR VERSCHIEDENSTE FORMEN



STÜCK

12 à 80g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

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
7g Vanillezucker
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. 10 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 Teigttemperatur 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 20 Minuten entspannen lassen und danach zu den gewünschten Flechtgebäcken formen. Die fertig Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, sie mit Ei bestreichen und an einem warmen Ort für 20-30 Minuten aufgehen lassen. Vor dem Backen die Teiglinge ein zweites Mal mit Ei abstreichen.

Backen

Das Blech mit den aufgegangenen und zweimal abgestrichenen Formen in den auf 185°C vorgeheizten Ofen geben und für 13-15 Minuten goldbraun backen. Das fertige Gebäck auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24-27°C



Teigruhe 40 min



Backtemperatur 185°C



Backdauer 13-15 min