

GELAUGTE BUTTERKIPFERL

SAFTIGE, MÜRBE BUTTERKIPFERL GEBACKEN MIT BREZELLAUGE



STÜCK

20 à 55g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

DAMPFL- WEIZENVORTEIG

200g Weizenmehl 700 (550)
200g Vollmilch 25°C
15g Backhefe

HAUPTTEIG

gesamter Vorteig
200g Vollmilch 26°C
470g Weizenmehl 480 (405)
100g Butter
30g Zucker
10g Salz

BREZELLAUGE

500g Wasser (30°C)
15g Natriumhydroxidtabletten

1. DAMPFL- WEIZENVORTEIG

Für das Dampfli, Mehl, Milch und die Hefe in einer Schüssel zu einem klumpenfreien Teig verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur 1-3 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig und alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Küchenmaschine 7 Minuten langsam mischen. Der Teig sollte nicht vollständig ausgeknetet sein. Die optimale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26-28°C. Den Teig dann 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Herstellen der Bäckerlauge

Achtung! Beim Hantieren mit Natronlauge ist größte Vorsicht geboten! Nun unbedingt Schutzbrille und Handschuhe tragen und die Lauge nie frei im Haushalt herumstehen lassen!

Herstellung der Bäckerlauge: In 500ml lauwarmen Wasser vorsichtig 15g Natriumhydroxidtabletten auflösen. Die Lauge in einem flachen Kunststoff oder Glasgefäß herstellen. Auf keinen Fall Behälter aus Aluminium, Kupfer oder anderen nicht korrosionsbeständigen Materialien verwenden!

Aufbereitung

Den reifen Teig in 55g schwere Stücke teilen, rundschieben auf einer leicht bemehlten Fläche zugedeckt mindestens 20 Minuten rasten lassen. Die entspannten Teiglinge in helles Roggenmehl tauchen und mit dem Rollholz zu ovalen Teigfladen ausrollen. Aus den Teigfladen Kipferl rollen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 10 Minuten rasten lassen.

Belaugen und Backen

Die Kipferl nun vorsichtig in die Bäckerlauge tauchen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Die belaugten Kipferl nun im Ofen bei 220-230°C ohne Schwaden backen.

Achtung! Die Natronlauge kann grundsätzlich öfter verwendet werden. Dazu die Lauge aber unbedingt in einem sicheren Behälter aufbewahren und sie gut beschriften! **(Nie Trinkfalschen oder andere für Speisen verwendete Behälter benutzen! - Verwechslungsgefahr!)**

Zum Entsorgen der Lauge, diese mit der mindesten 10 fachen Menge an Wasser verdünnen und sie im verdünnten Zustand über ein Spülbecken entsorgen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28 °C



Teigruhe 45 min



Backtemperatur 220°C



Backdauer 10 - 12 min