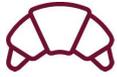


# WEIZENTEIG FÜR FLECHTGEBÄCK

## Ungarisches Brotrad

**STÜCK**

1 à 800g

**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

2,5 Stun-

**ZEIT AM BACKTAG**

2,5 Stunden

**SCHWIERIGKEITSGRAD**

1 / 3

**ZUTATEN****HAUPTTEIG**

500g	Weizenmehl 700
240ml	Wasser (16-18°C)
50ml	Vollmilch
10g	Butter
10g	Salz
12g	Backhefe
5g	aktives Gerstenmalz

**1. HAUPTTEIG**

Für den Hauptteig das Wasser und Vollmilch in eine Schüssel geben, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz, Butter und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26°C. Den Teig dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

**2. Aufbereitung**

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 7 Stück je 90g und ein Stück je 200g teilen, rundschleifen und abgedeckt für 25 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge zu Teigsträngen falten, und gleichmäßig ausrollen. Die Teigstränge nun wie im Video überkreuzen und am Schluss den langen Teigstrang in die Enden der anderen einflechten. Im Idealfall fügt man das Ungarische Brotrad direkt auf einem Backpapier zusammen. Das geflochtene Brotrad für 20 Minuten zugedeckt entspannen lassen.

**Backen**

In das auf 210°C aufgeheizte Backrohr geben und sofort beschwaden. Das Flechtwerk für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

**Hard Facts Hauptteig****Teigttemperatur** 25-27°C**Teigruhe** 30 min**Backtemperatur** 210°C**Backdauer** 25 min