

BUCHTELN

SAFTIGE KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE



STÜCK

20 à 50g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - DAMPFL

100g	Weizenmehl Type 700
100g	Vollmilch (30-32°C)
25g	Backhefe

HAUPTTEIG

400g	Weizenmehl Type 480
2 Stk.	Vollei
2 Stk.	Dotter
50g	Schlagobers
50g	Vollmilch
60g	Butter
65g	Zucker
15g	Honig
7g	Salz
4g	Vanillezucker
4g	Zitronenschale
10g	STROH Rum

1. WEIZENVORTEIG - DAMPFL

Für das Dampfl alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 1,5 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Vorteig mit, bis auf Butter und Salz, allen anderen Zutaten vermengen und so für ca. 7-9 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 Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 25-27°C. Den weichen Teig dann 40 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufarbeitung

Den Teig auf eine mit Weizenmehl bestaubte Arbeitsfläche geben und in gleich große Stücke (ca. 50g) teilen. Die Teiglinge Rundscheifen, sie auf eine leicht bemehlte Fläche geben und für rund 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Die runden Teiglinge nun flachdrücken, mit Powidlmarmelade füllen, gut verschließen und in flüssiger Butter gerollt in ebenfalls mit Butter ausgefettete Formen geben. Die fertig geformten Buchteln mit flüssiger Butter bestreichen und für 20-25 Minuten an einen warmen Platz zur Gare stellen.

Backen

Das Backrohr auf 170-180°C vorheizen, die gegarten Buchteln einschieben und ohne Schwaden ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27°C



Teigruhe 40 min



Backtemperatur 170-180°C



Backdauer 25-30 min