Bio Allerheiligen Striezel

Rezept für einen großen Striezel / 6er Zopf

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 9 Minuten intensiver, Gesamt 12 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten

Backzeit: ca. 40-42 Minuten bei 170°C Heißluft oder 180°C Ober- und Unterhitze
(mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

Miele Combidampfgarer & Klimagarer: Kein Dampf beim Backen, Anleitung wie oben

ZUTATEN

- 250g Milch
- 60g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 5g Bio Gerstenmalzmehl oder Honig
- 60g Feinkristallzucker
- 8g Vanille Zucker (1Pkg)
- 10g Rum (38%)
- 30g frische Hefe (3/4 Würfel)
- Abrieb einer halben Bio Zitrone und Orange (Schale zum Verzehr geeignet)
- 1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
- 1 Schuss Milch
- Etwas Hagelzucker
- Eventuell gehobelte oder gestiftete Mandeln

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Milch & Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 36°C.
2. Die restlichen Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sechs Teigstücke zu je ca. 150g auswiegen.
5. Die Teigstücke rundformen (schleifen) und nochmals ca. 10 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
6. Aus den Teigkugeln nun gleichmäßige Teigstränge formen. Die Teigkugeln hierfür am besten etwas flachdrücken, das obere Ende in die Mitte schlagen, das untere Ende ebenso, und anschließend mit etwas Druck einrollen und zu länglichen Teigsträngen mit ca. 30-40 Zentimeter formen.
7. Die Teigstränge ganz leicht bemehlen und an der Oberseite zusammendrücken.
8. Nun locker einen Striezel flechten.
9. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche gut mit Wasser befeuchten und ca. 30 -45 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C Heißluft oder 180°C Ober- Unterhitze vorheizen.
11. Die Striezel vor dem Backen kräftig und vor allem gleichmäßig mit einer Ei- Milchmischung bestreichen.
12. Mit Hagelzucker kräftig bestreuen, ggf. kann man gehobelte oder gestiftelte Mandeln verwenden.
13. In die mittlere Schiene des Backofens schieben und sofern möglich mit leicht geöffneter Backofentür backen.
14. Nach dem Backen auf einem Rost gut auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.