

Bio Brioche Striezel

Menge für einen großen Striezel



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 10 Minuten intensiver, Gesamt 13 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten

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

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



ZUTATEN

- 190g Milch 38°C
- 90g Butter
- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 75g Feinkristallzucker
- 10g Rum (38%)
- 2 Eigelb (Dotter)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- Abrieb einer halben Bio Zitrone und Bio Orange (Schale zum Verzehr geeignet)
- 1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
- Etwas Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter gemeinsam erwärmen auf ca. 38°C.
2. Die restlichen Zutaten einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten abdecken und am besten im Backofen 20 Minuten bei ca. 40°C rasten lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und sechs Teigstücke zu je ca. 160g auswiegen.
5. Die Teigstücke rund formen (Schleifen), abdecken, und nochmals 10-15 Minuten 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 einschlagen, das untere Ende ebenso, und anschließend mit etwas Druck einrollen und zu länglichen Teigsträngen mit ca. 25-30 Zentimeter formen.
7. Die Teigstränge anschließend leicht bemehlen, dadurch ist dann später die Flechtform des Striezels besser erkennbar.
8. Aus den Teigsträngen nun den sechser Striezel locker flechten anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Die Oberfläche des Striezels mit Wasser befeuchten und ggf. im Backofen bei rund 40°C Ober- Unterhitze aufgehen lassen. Lässt man den Striezel bei Raumtemperatur gehen, muss dieser mit einem Leinentuch abgedeckt werden.
10. Wenn der Striezel gut aufgegangen ist, aus dem Backofen geben und diesen auf 170°C Heißluft vorheizen.
11. Vor dem Backen wird der Striezel gut mit verquirltem Ei bestrichen, anschließend mit Hagelzucker bestreut. In den Backofen schieben, und auf mittlerer Schiene backen. Wenn möglich, mit ganz leicht geöffneter Backofentüre backen.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.



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

Zum online Rezept:

