

Bio Pistazienstrudel aus Germteig

Menge für einen Strudel



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,
Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 20 Minuten
Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 170°C Heißluft
bzw. 180°C Ober-/Unterhitze



ZUTATEN

- 325g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 5g Salz
- 2g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
oder Honig
- 50g Zucker
- 40g Butter (handwarm)
- 21g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 170g Milch 36°C (lauwarm)

Zitronenglasur: Staubzucker und Zitronensaft

Pistazienfülle:

- 170g Milch
- 160g Pistazien, gerieben
- 60g süße Brösel (Biskotten)
- 40g Zucker
- 5g Zimt, gemahlen
- 20g Rum (38%)
- 20g Marillenmarmelade
- 5g Honig

ZUBEREITUNG

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Für die Füllung die Milch leicht im Kochtopf erwärmen, Pistazien, Brösel, Zucker, Zimt, Rum, Marillenmarmelade und Honig beimengen, gut verrühren, von der Kochstelle nehmen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
4. Das Teigstück rund formen (wirken) und nochmals 20 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig flach drücken, dann ausrollen, bis ein Rechteck entsteht (optimale Größe: 48 x 38 cm).
6. Die Füllung mit einer Teigkarte gleichmäßig auf dem ganzen Teig verteilen.
7. Den Teig von oben nach unten kompakt einrollen.
8. Die Teigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Mit einer Schere die Teigrolle bis zum unteren Teigrand einschneiden, aber nicht durchschneiden.
10. Die angeschnittenen Teigstücke abwechselnd seitlich nach links und rechts hinausrücken.
11. Den angeschnittenen Strudel leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
12. Zwischendurch immer wieder leicht mit Wasser besprühen, damit die Oberfläche nicht austrocknet.
13. Den Backofen auf 170 °C Heißluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
14. Den Strudel nochmals kräftig mit Wasser besprühen und auf der mittleren Schiene mit viel Dampf backen (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen).
15. Nach dem Backen mit Zitronenglasur bestreichen.

Zum online
Rezept:

