

Bio Reindling

Menge für 1 Stück



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

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 160°C Heißluft



ZUTATEN

- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 60g Feinkristallzucker
- 60g Butter (handwarm)
- 10g Rum
- 30g frische Hefe
- 270g Milch (36°C)

FÜLLE

- 180g Feinkristallzucker und 10g Zimt vermischen
- 150g Rosinen (am Vortag mit 20g Rum und 20g Wasser ansetzen)
- 50g flüssige Butter zum Bestreichen der Form
- 30g Feinkristallzucker zum Bestreuen der Form
- 1 Ei
- 1 Reindlform ca. 2l Inhalt



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

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, leicht rundformen (wirken) mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.
3. Das Reindl mit flüssiger Butter bestreichen und zusätzlich mit etwas Zucker bestreuen.
4. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck ausrollen (optimale Größe: 45 x 35 cm).
5. Den Teigfleck nun mit etwas zerlassener Butter bestreichen.
6. Zucker und Zimt mischen, über den ganzen Teig verteilen und anschließend mit Rosinen bestreuen.
7. Den Teig nun von oben nach unten kompakt einrollen.
8. Die Rolle spiralförmig eindrehen und in das Reindl geben.
9. Den Reindling nun leicht mit Wasser besprühen und bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 40 Minuten rasten lassen.
10. Zwischendurch den Reindling immer wieder ganz leicht mit Wasser befeuchten, dass die Oberfläche nicht austrocknet.
11. Den Backofen auf 160 °C Heißluft oder 170 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
12. Das Ei verquirlen und den Reindling vor dem Backen gleichmäßig bestreichen.
13. In den vorgeheizten Backofen schieben.
14. Nach dem Backen sofort aus dem Reindl geben und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

