

Bio Dinkel Butter Striezel

Rezept für einen Striezel mit ca. 720g



Knetzeit: 4 Minuten langsam, 1 Minute intensiver, Gesamt 5 Minuten, Rosinen, sofern gewünscht ganz langsam und vorsichtig unterheben.

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30-45 Minuten bei 40°C im Backrohr

Backzeit: ca. 28 Minuten bei 170°C Heißluft oder 180°C Ober- und Unterhitze (ganz leicht geöffnete Ofentür)



ZUTATEN

- 160g Milch
- 60g Butter (handwarm)
- 2 Eigelb (Dotter Größe M)
- 400g Bio Dinkelmehl Type 700
- 6g Salz
- 4g Bio Gerstenmalzmehl oder Honig
- 50g Feinkristallzucker
- 8g Vanillezucker (1Pkg)
- 10g Rum (38%)
- 30g frische Hefe (3/4 Würfel)
- Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 1 Ei (Größe M) und 1 Schuss Milch zum Bestreichen
- Etwas Hagelzucker zum Bestreuen
- Die Zugabe von Rosinen kann auch jeden Fall erfolgen, diese aber erst am Ende des Knetvorganges langsam unterheben!



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

ZUBEREITUNG

1. Die Milch, Butter und Eigelb gemeinsam erwärmen, unbedingt aber darauf achten, dass die Zutaten nur lauwarm erwärmt werden- auf keinen Fall heiß!
2. Die restlichen Zutaten sollen Raumtemperatur haben, diese genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Möchte man Rosinen beimengen so sollte man diese einen Tag vorher in Rum einlegen und am Ende des Knetvorganges langsam unterheben. Den Teig nach dem Kneten ohne Teigruhe sofort auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 120g auswiegen.
4. Die Teigstücke nun Rundformen bzw. Rundschleifen und mit der Naht nach oben vor sich hinlegen.
5. Aus den Teigkugeln nun gleichmäßige Teigstränge formen (ca. 20-22cm lang). Hierfür die Teigkugel in der Mitte etwas flach drücken, von oben und unten einmal einschlagen und von der Mitte ausgehend schöne, gleichmäßige Stränge formen, die in der Mitte eine Spur dicker und an den Enden etwas dünner gerollt werden.
6. Die sechs Teigstränge nun am oberen Ende zusammendrücken und daraus einen Striezel flechten.
7. Den Striezel nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Wasser leicht besprühen, und im vorgeheizten Backrohr bei 40°C (Ober- Unterhitze) gehen lassen für ca. 30 -45 Minuten.
8. In der Zwischenzeit ein ganzes Ei verquirlen und Hagelzucker bereitstellen.
9. Den aufgegangenen Striezel nun aus dem Backrohr geben, dieses in der Zwischenzeit auf 170°C Heißluft erhitzen.
10. Den Striezel mit dem Ei gleichmäßig bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
11. Striezel in das vorgeheizte Backrohr schieben.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

