Muttertagsherz mit Übernachtgare

Menge für ein Herz

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: mind. 12 Stunden

Backzeit: ca. 25-28 Minuten bei 180°C Heißluft
(mit ganz leicht geöffneter Backofentür)

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

ZUTATEN

- 400g Weizenmehl Type 480 Universal
- 5g Salz
- 40g Feinkristallzucker
- 40g Butter kalt in kleinen Stücken
- 15g frische Hefe
- 220g Milch, kalt

Zusätzlich werden benötigt:

- 1 Ei (Größe M) zum Bestreichen
- Etwas Hagelzucker

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

ZUBEREITUNG

1. Bei diesem Rezept werden alle Zutaten kalt verwendet, d.h. die Milch als auch die Butter dürfen direkt aus dem Kühlschrank verwendet werden.
2. Die Zutaten alle genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend kommt der Teig sofort ohne Teigruhe auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche.
4. Teigstücke zu je ca. 120g auswiegen, rund schleifen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Aus den Teigkugeln nun gleichmäßige Teigstränge formen (ca. 40cm).
6. Drei Teigstränge nun am oberen Ende zusammendrücken und daraus einen 3er Striezel flechten (nicht zu fest flechten).
7. Das Ganze dann nochmals machen und die beiden 3er Striezel zu einem Herz formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
8. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen bei ca. 7°C.
9. Das Muttertagsherz darf jetzt mind. 12 Stunden im Kühlschrank rasten.
10. Am nächsten Tag bzw. nach der Gehzeit den Backofen vorheizen auf 180°C Heißluft.
11. Das Muttertagsherz aus dem Kühlschrank geben, die Frischhaltefolie entfernen, und das Herz mit verquirltem Ei bestreichen. Als Dekor kann Hagelzucker und ggf. gehobelte Mandeln verwendet werden.
12. Das Herz in das vorgeheizte Backrohr schieben und bei ganz leicht geöffneter Backofentür backen.
13. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen und gemeinsam mit der Mama zum Frühstück genießen.

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.