

Germteig Striezel / Zopf

Rezept ergibt 2 Zöpfe

500g Weizenmehl Universal 480 Rösselmühle
7g Salz
7g Backprofi's Malz
60g Zucker
60g Butter (Raumtemperatur)
8g Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
14g Dr. Oetker Trockengerst
1 Dotter
2cl Rum oder 1fl. Rum Aroma Dr. Oetker
265g Milch (lauwarm)
etwas Zitronen und Orangenschale (Abrieb)



1. Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig rühren, 3min auf langsamer Stufe und 8min etwas intensiver mit der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer
2. Danach den Teig für 20min zugedeckt rasten lassen
3. Nach der Teigruhe den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu kleinen Laibchen mit je 60g auswiegen. Danach rundformen (schleifen) und nochmals zugedeckt 10min rasten lassen
4. Nun werden aus den runden Kugeln schöne, gleichmäßige Teigstränge geformt
5. 4 Teigstränge am oberen Ende zusammenlegen und einen Zopf flechten (Das Video zum Flechten findest Du auf www.derbackprofi.at)
6. Den Zopf nun an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis er sich um 2/3 vergrößert hat.
7. Anschließend mit einer Milch/Ei Mischung (70:30) abstreichen und mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen
8. Den Striezel nun in das vorgeheizte Backrohr geben. 165-170°C / Heissluft / ca. 20min (Backzeit richtet sich nach der Größe!!)

Ofner DER BACKPROFI

Brotbackkurse - Brotbackparties - Brot Catering

www.derbackprofi.at

www.facebook.com/DER.BACKPROFI

Brot Hotline: +43 (0) 660 46 22 026

ofner@derbackprofi.at

9. Auskühlen lassen und verspeisen!!! Mahlzeit!