



Striezel à la Guggi :-)

Zutaten für einen Striezel:

- 500 g Mehl AT: Type W480 / DE Type 405
- 175 g Wasser (Zimmertemperatur)
- 100 g Milch (Zimmertemperatur)
- 80 g Staub-/ Puderzucker
- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- 4 g Salz
- 12 g Germ (Hefe)
- 1 Eigelb (Größe L)
- abgeriebene Schale einer Zitrone

weitere brauchst Du:

- 1 Ei & 1 EL Milch zum Bestreichen
- Mehl zum Bestäuben
- Rosinen (optional)
- Mandelblättchen (optional)
- Hagelzucker (optional)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 4 Minuten langsam mit dem Knethacken vermischen. Dann 12 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten, seidigen Teig kneten. Er sollte sich vom Schüsselrand lösen.

Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur eine Stunde rasten lassen. Nochmals 5 Minuten auf höchster Stufe durchkneten und mit einer Folie abgedeckt über Nacht, mindestens aber 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

An nächsten Tag, oder nach den 12 Stunden, den Teig nochmals 5 Minuten auf höchster Stufe durchkneten. Wenn du möchtest, wäre jetzt die Beste Gelegenheit Rosinen einzukneten.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rundwirken, das heißt mit leichtem Druck auf den Teig eine Kugel formen. Mit etwas Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt für 30 Minuten entspannen lassen.

Den Teig in 3 Teile teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 3-4 cm dicken Strängen rollen. Nochmals zugedeckt 10 Minuten entspannen lassen. Nun aus den Strängen einen lockeren Zopf flechten.

Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, zudecken und nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Ein Ei mit einem EL Milch verquirlen und deinen Zopf damit einstreichen.

Nun muss er ein letztes Mal ruhen, für 15 Minuten. Einstweilen Dein Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nochmals mit der Ei/Milchmischung bestreichen und ab in das Backrohr. Wenn Du magst, kannst Du deinen Striezel jetzt mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen. Nach 25 - 30 Minuten ist er schön goldgelb und darf aus dem Rohr. Nun sollte er eigentlich durchgebacken sein. Es ist immer so schwierig mit den Backzeiten, weil jeder Herd anders bäckt.

Deinen Striezel auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht dir wie immer, Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Das PDF oder ein Screenshot davon darf NICHT veröffentlicht werden!