



Striezel etc.

..ein Kulturgut seit

Geschichte der Zopfgebäcke

Während viele Arten von Zopfgebäcke und Gebildbrote im Laufe der Jahrhunderte verschwunden und in Vergessenheit geraten sind, werden speziell zu Allerheiligen, in verschiedensten Formen heute noch kunstvoll geflochten und gebacken.

Den Ursprung oder das Urmotiv dieser Gebäckform sieht man in der Haartracht der Frauen, im Haarzopf.

Bei den alten Ägyptern folgten die hinterbliebenen Witwen und ihren Dienerinnen dem verstorbenen Gatten bei lebendigem Leib mit in das Grab. Auch bei den Germanen wurde die Witwe mit ihren Dienerinnen bei lebendigem Leib auf dem Scheiterhaufen mit dem Verstorbenen Gatten verbrannt.

Bei den Südgermanen verschwand diese Sitte schon frühzeitig, während bei den skandinavischen Stämmen noch lange die Frau dem Gatten in den Grabhügel folgen musste, bis an die Stelle des blutigen Opfers die Ablösung durch das die Frau zierende Haar trat und schließlich auch das Haaropfer durch ein Teiggebilde, das Zopfgebäck, abgelöst wurde.

Diese Ablösung durch symbolische Teiggebilde finden wir auch schon bei den Ägyptern, von welchen die Sitte auf die Griechen übergang, dann auf die Römer und endlich auf die Germanen.

Haaropfer sind in Kulturen der antiken Völker auch in anderen Zusammenhängen nachzuweisen.

Dabei ist es interessant, dass bis vor noch nicht allzu langer Zeit auch in unseren Gebieten Haaropfer üblich waren, wie Votivopfer in den Wallfahrtskirchen (z.B. Sonntagberg in NÖ, oder Kirchdorf am Inn) bestätigen. Sie wurden im Volksglauben als Unheilabwehrende Handlung betrachtet.

Zopfgebäcke waren früher vorwiegend Festtagsgebäcke, die zu den verschiedensten Festtagen des Kirchenjahres hergestellt und verschenkt wurden (Patengaben, Glücksbringer und einiges mehr).

Zu Allerheiligen, der Totengedenktage, war und ist die „Hochsaison“ der Striezelherstellung.



Leichter Hefeteig

1,00 kg Weizenmehl 700 oder 480
0,35 kg Milch ca.
0,04 kg Hefe frisch
0,01 kg Salz
0,02 kg Backmalz
0,12 kg Backfett
0,11 kg Zucker
0,20 kg Vollei (4 Stück)
Zitronenschale
Vanillezucker

Herstellungshinweise:

Eier, Milch, Zucker, Salz, Hefe, Zitronenschale und Vanillezucker auflösen.
Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig mischen. Knetzeit = 6 min.
Die Teigtemperatur soll ca. 25 °C betragen.
Den Teig ca. 15 Minuten rasten lassen. Dann den Teig aufteilen, rund schleifen, lang stoßen, vorlängern auf Stranglänge, **bemehlen**, obere Spitze zusammendrücken und mit Gewicht niederhalten.
Flechten nach Vorlage, die Strang-Enden gut zusammendrücken und auf Backblech absetzen. Leicht mit Wasser besprühen.
Nach ca. 10 min mit verquirltem Vollei abstreichen und mit 3/4 Gare, bei 180°C und offenem Zug einschießen. Die Backzeit beträgt ca. 35 - 40 min bei 50 dag-Striezel.

Mittelschwerer Hefeteig (Brioche-Steig)

1,00 kg Weizenmehl 700 oder 480
0,40 kg Milch ca.
0,06 kg Hefe frisch
0,01 kg Salz
0,01 kg Backmalz
0,18 kg Backfett
0,18 kg Zucker
Zitronenschale
Vanillezucker

Herstellungshinweise:

Dotter, Milch, Zucker, Salz, Hefe, Zitronenschale und Vanillezucker auflösen.
Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig mischen. Knetzeit = 6 min.
Die Teigtemperatur soll ca. 25 °C betragen.
Den Teig ca. 25 - 30 Minuten rasten lassen. Dann den Teig aufteilen, rund schleifen, lang stoßen, vorlängern auf Stranglänge, **bemehlen**, obere Spitze zusammendrücken und mit Gewicht niederhalten. 0,10 kg Dotter (5 Stück)
Flechten nach Vorlage, die Strang-Enden gut zusammendrücken und auf Backblech absetzen. Leicht mit Wasser besprühen.
Nach ca. 10 min mit verquirltem Vollei abstreichen und mit 3/4 Gare, bei 180°C und offenem Zug einschießen. Die Backzeit beträgt ca. 35 - 40 min bei 50 dag-Striezel.

Hefeteig leicht süß

1,00 kg WM 480
0,40 kg Milch ca.
0,01 kg Salz
0,08 kg Zucker
0,04 kg Dotter (2 Stück)
0,04 kg Hefe
0,06 kg Backfett
0,02 kg Backmalz
Vanillezucker
Zitronenschale

Herstellungshinweise:

Alle kristallinen Zutaten und Dotter in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe, Backfett, Mehl und Malz dazugeben und einen nicht zu weichen Teig bereiten. Knetzeit = 6 min. Den Teig ca. 15 min. rasten lassen
Dann den Teig in gewünschte Teile teilen, rund schleifen, formen nach Vorlagen.
Auf Backbleche setzen, leicht mit Wasser besprühen und mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wurde, vollkommen abstreichen und mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen.
Mit 3/4 Gare bei einer Ofentemperatur von 190 °C und offenem Zug einschießen.
!! Kein Dampf !! Backzeit für Kleingebäcke ca. 15 min.

Dinkel-Vollkorn-Hefeteig

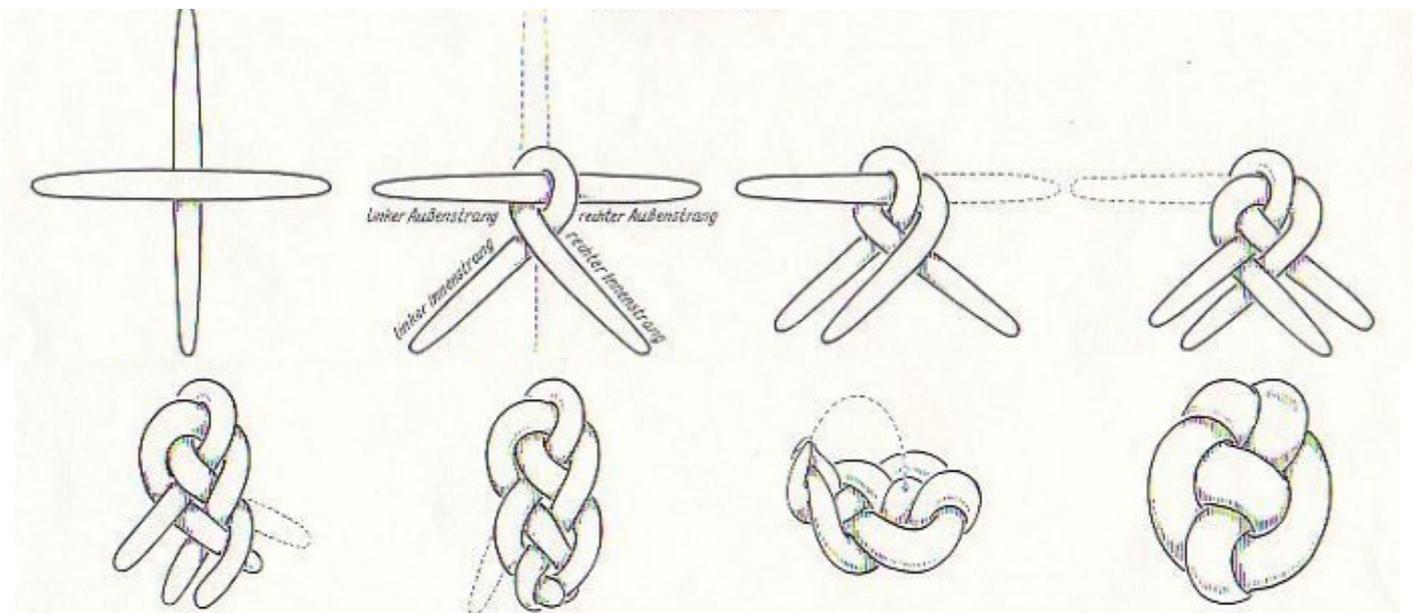
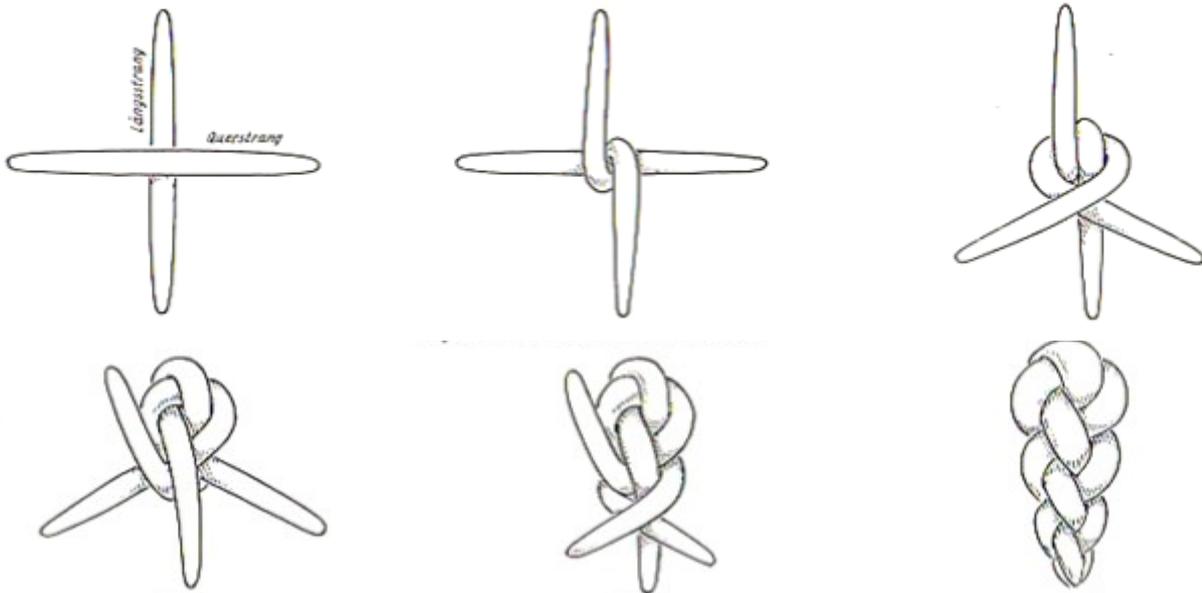
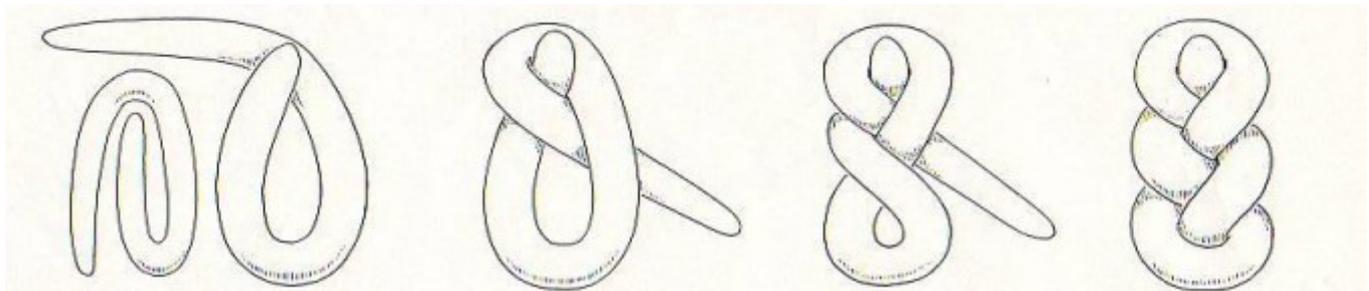
1,00 kg Dinkel-Vollkornfeinmehl
0,40 kg Milch ca.
0,04 kg Hefe frisch
0,02 kg Salz
0,02 kg Backmalz
0,10 kg Butter
0,06 kg Rohrzucker
0,02 kg Dotter (1 Stück)
Zitronenschale
Vanillezucker
etwas Orangensaft

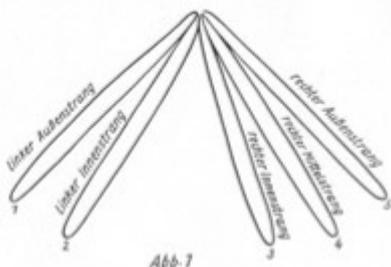
Herstellungshinweise:

Dotter, Milch, Zucker, Salz, Hefe, Zitronenschale und Vanillezucker auflösen.
Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig mischen. Knetzeit 6 min.
Die Teigtemperatur soll ca. 25 °C betragen.
Den Teig 2 x 10 Minuten rasten lassen. Dann den Teig aufteilen, rund schleifen, lang stoßen, vorlängern auf Stranglänge, **bemehlen**, obere Spitze zusammen drücken und mit Gewicht niederhalten.
Flechten nach Vorlage, die Strang-Enden gut zusammendrücken und auf Backblech absetzen. Leicht mit Wasser besprühen.
Nach ca. 10 min mit verquirltem Vollei abstreichen und mit knapper Gare, bei 180°C und offenem Zug einschießen. Backzeit ca. 35 - 40 min bei 50 dag-Striezel.

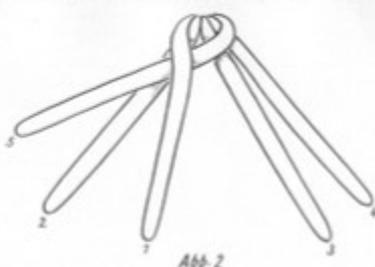
Weitere Hinweise:

1. Aufgrund der hohen Qualität von Frischhefe ist ein Dampfl (Hefeaufrausch) heute nicht mehr notwendig.
2. Die Teigzutaten sollen Raumtemperatur (ca. 22 °C) haben.
3. Zugabe von Backmalz bringt eine bessere Gärung der Teige, besseren Stand der gegarten Teiglinge, bessere Bräunung beim Backen, Geschmacksverbesserung und längere Frischhaltung.
4. Zur Aufarbeitung der Hefeteige immer Roggenmehl 960 verwenden (kein Weizenmehl).
5. Die Teigstränge immer mit Roggenmehl 960 mehlieren (kein Weizen- oder Dinkelvollmehl).
6. Den jeweils von „unten kommenden Teigstrang“ leicht anziehen und den oben liegenden Teigstrang locker darauf legen.
7. Nach dem Flechten den Striezel leicht mit Wasser besprühen, damit verhindert man eine „Hautbildung“ und die Eistreiche kann sich gleichmäßiger verteilen.
8. Der Eistreiche unbedingt eine Prise Zucker (bei pikanten Gebäcken eine Prise Salz) dazugeben (schönere Färbung & Glanz)
9. Die Eistreiche sollte vor dem Einschließen stets trocken sein, sie hat dadurch eine bessere Glanzbildung.
10. Auf Wunsch kann, nach dem Abstreichen mit Ei, der Striezel mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreut werden.

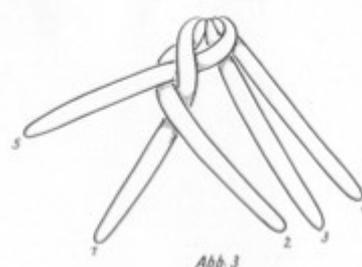




Abg. 1
Ausgangsstellung für die Flechtung: Drei Stränge bilden die rechte Stranggruppe (Außen-, Mittel- und Innenstrang) und zwei Stränge die linke (Außen- und Innenstrang).



Abg. 2
Die linke Hand erfaßt den rechten Außenstrang und die rechte Hand über die linke hinweg den linken Außenstrang. Beide Stränge werden so gekreuzt, daß der rechte Außenstrang zum linken Außenstrang und der linke Außenstrang zum Innenstrang der linken Stranggruppe wird.



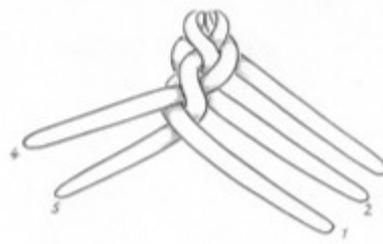
Abg. 3
Der jetzige Mittelstrang der linken Gruppe wird über den benachbarten Strang nach rechts gelegt und damit zum Innenstrang der rechten Gruppe.



Abg. 4
Wiederholung der Flechtung wie bei Abb. 2: Die linke Hand erfaßt den rechten Außenstrang, die rechte Hand den linken Außenstrang. Kreuzen der Stränge: rechter Außenstrang wird linker Außenstrang; linker Außenstrang wird linker Innenstrang.



Abg. 5
Wenn die Stränge eingeflochten sind, wird der Zopf nach links gewendet, so daß er mit Abb. 6 übereinstimmt.

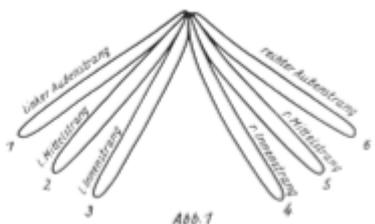


Abg. 6
Wiederholung wie bei Abb. 3: Der Mittelstrang der linken Gruppe wird über den benachbarten Strang nach rechts gelegt und zum rechten Innenstrang.

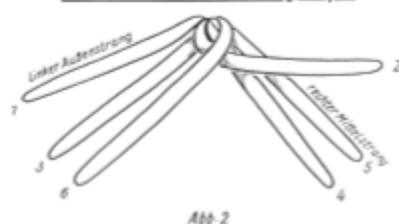
Merke: 1. Die linke Hand erfaßt den rechten Außenstrang und die rechte Hand über die linke hinweg den linken Außenstrang. Kreuzen der Stränge: rechter Außenstrang wird linker Außenstrang; linker Außenstrang wird linker Innenstrang.

2. Der Mittelstrang der linken Gruppe wird zum rechten Innenstrang.
3. Wiederholung von vorne, bis die Stränge eingeflochten sind.
4. Nach beendeter Flechtung Zopf nach links wenden!

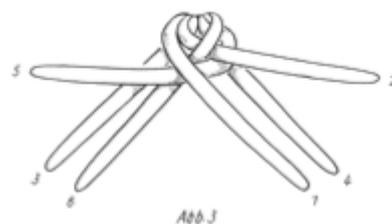
Wiener Sechsstangzopf



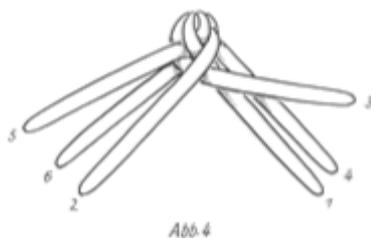
Abg. 1
Ausgangsstellung: Von sechs Strängen werden drei nach rechts und drei nach links gelegt und an ihren oberen Enden zusammengedrückt. Die rechte und die linke Stranggruppe bestehen jeweils aus Außen-, Mittel- und Innenstrang.



Abg. 2
Erste Flechtung: Die linke Hand erfaßt den linken Mittelstrang und die rechte Hand den rechten Außenstrang. Der linke Mittelstrang wird unter den Außenstrang hindurchgeführt und als rechter Außenstrang abgelegt; gleichzeitig wird der rechte Außenstrang nach links geführt und zum linken Innenstrang.



Abg. 3
Zweite Flechtung: Die rechte Hand erfaßt den rechten Mittelstrang und die linke Hand den linken Außenstrang. Der rechte Mittelstrang wird unter den Außenstrang hindurchgeführt und als linker Außenstrang abgelegt; gleichzeitig wird der linke Außenstrang nach rechts geführt und zum rechten Innenstrang.



Abg. 4
Wiederholung der ersten Flechtung: Sie beginnt wieder mit dem linken Mittelstrang (linke Hand) und dem rechten Außenstrang (rechte Hand). Der linke Mittelstrang wird unter den Außenstrang hindurchgeführt und als rechter Außenstrang abgelegt; gleichzeitig wird der rechte Außenstrang nach links geführt und zum linken Innenstrang.



Abg. 5
Wiederholung der zweiten Flechtung mit dem rechten Mittelstrang (rechte Hand) und dem linken Außenstrang (linke Hand). Der rechte Mittelstrang wird unter den Außenstrang hindurchgeführt und als linker Außenstrang abgelegt; gleichzeitig wird der linke Außenstrang nach rechts geführt und zum rechten Innenstrang.



Wiener Sechsstangzopf von oben gesehen



Abg. 7
Wiener Sechsstangzopf in Seitenansicht

Merke: Erste Flechtung: linker Mittelstrang (linke Hand) - rechter Außenstrang (rechte Hand).
Zweite Flechtung: rechter Mittelstrang (rechte Hand) - linker Außenstrang (linke Hand).
Der Mittelstrang wird stets zum Außenstrang und der Außenstrang jeweils zum Innenstrang. Der Mittelstrang muß immer unter den Außenstrang hindurchgeführt werden.