

Hefeteig für Kleingebäcke

1,00 kg WM 480 glatt

0,40 kg Milch ca. (kalt)

0,10 kg Zucker

0,10 kg Backfett (kalt)

0,04 kg Dotter (2 Stk)

0,04 kg Hefe

0,02 kg Backmalz

0,01 kg Salz

Vanillezucker + Zitronenschale

Herstellungshinweise:

Alle kristallinen Zutaten und Dotter in der kalten Milch auflösen, Hefe, Fett, Mehl und Malz dazugeben und einen mittelweichen Teig bereiten. Knetzeit 6 min. Teigttemperatur ca. 25 °C

Den Teig ca. 15 min. rasten lassen, aufteilen, rund schleifen, zu Stränge machen und formen.

Auf Backbleche setzen, leicht mit Wasser besprühen und mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wurde, vollkommen abstreichen. Bei 3/4 Gare und abgetrockneter Eistreiche bei einer Ofentemperatur von 190 °C und offenem Zug einschießen. !! Kein Dampf !!

Backzeit für Kleingebäcke ist ca. 12 - 15 min.



Hefeteig für Kindberger-Zopf (geeignet auch für jede Flechtart)

0,50 kg WM 480 glatt
 0,50 kg WM 480 griffig
 0,40 kg Milch ca. (kalt)
 0,10 kg Vollei (2 Stk.)
 0,10 kg Zucker
 0,08 kg Backfett (kalt)
 0,04 kg Hefe
 0,02 kg Salz
 0,02 kg Backmalz

Vanillezucker + Zitronenschale

Herstellungshinweise: Alle kristallinen Zutaten und Vollei in der Teigflüssigkeit auflösen, Hefe, Fett, Mehl und Malz dazugeben und einen weichen Teig bereiten.

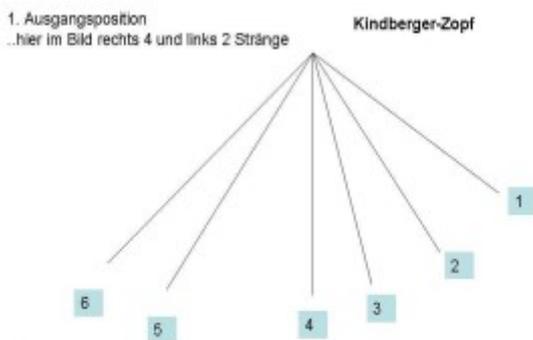
Knetzeit 6 min.

Den Teig ca. 15 min. rasten lassen, aufteilen, rund schleifen, zu Stränge formen, mehlieren mit

RM 960 und flechten. Auf Backbleche setzen, leicht mit Wasser besprühen, 10-15 min. warten, dann mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wurde, vollkommen abstreichen.

Mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen.

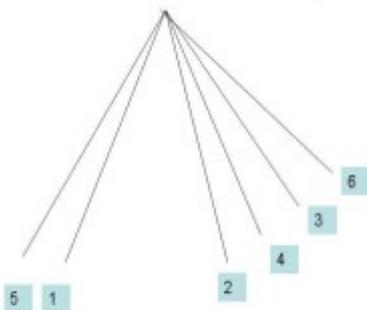
Mit 3/4 Gare und abgetrockneter Eistreiche bei einer Ofentemperatur von 180-190 °C und offenem Zug einschließen. !! Kein Dampf !! Backzeit für 0,50 kg Zöpfe ist ca. 35 - 40 min.



1. Flechtvorgang

Die rechte Hand ergreift den 1er und die linke Hand den 2er. Beide Stränge hoch heben und gleichzeitig, **aber nicht überkreuzen** nach links legen, sodass der 1er rechts vom 5er und der 2er links vom 6er zu liegen kommt.

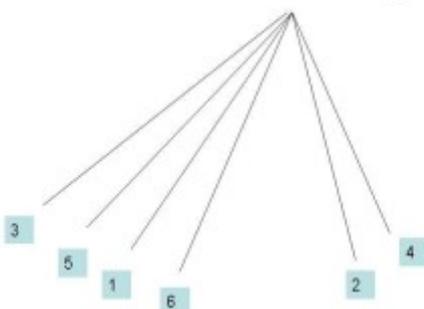
3. Ausgangsposition



3. Flechtvorgang

Die rechte Hand ergreift den 6er und die linke Hand den 3er. Beide Stränge hoch heben und gleichzeitig, **aber nicht überkreuzen** nach links legen, sodass der 6er rechts vom 1er und der 3er links vom 5er zu liegen kommt.

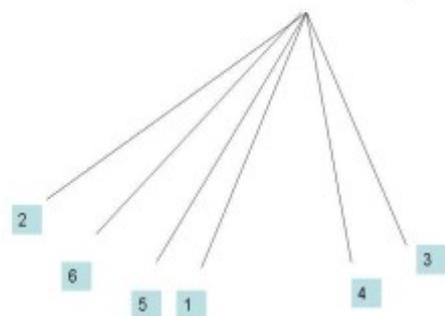
4. Ausgangsposition



4. Flechtvorgang

Die linke Hand ergreift den 3er und die rechte Hand den 5er. Beide Stränge hoch heben und gleichzeitig, **aber nicht überkreuzen** nach rechts legen, sodass der 3er links vom 2er und der 5er rechts vom 4er zu liegen kommt.

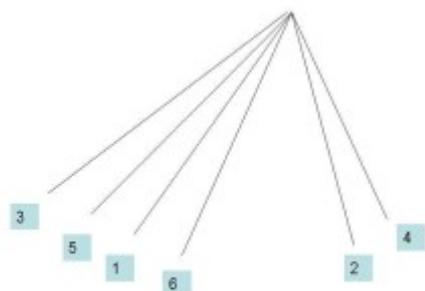
2. Ausgangsposition



2. Flechtvorgang

Die linke Hand ergreift den 2er und die rechte Hand den 6er. Beide Stränge hoch heben und gleichzeitig, **aber nicht überkreuzen** nach rechts legen, sodass der 2er links vom 4er und der 6er rechts vom 3er zu liegen kommt.

4. Ausgangsposition



4. Flechtvorgang

Die linke Hand ergreift den 3er und die rechte Hand den 5er. Beide Stränge hoch heben und gleichzeitig, **aber nicht überkreuzen** nach rechts legen, sodass der 3er links vom 2er und der 5er rechts vom 4er zu liegen kommt.

..weiter flechten bis zum Ende der Stränge

..das Ende der Stränge fest zusammendrücken

..auf mit Backtrennpapier belegtes Blech legen

..leicht mit Wasser besprühen

..ca. 15 min garen lassen

..mit verquirltem Ei, dem etwas Zucker beigelegt werden kann, gut abstreichen

..mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen

..etwas abtrocknen lassen

..bei ca. 180 °C und offenem Dampfzug backen

..Backzeit bei 50 dag-Striezel beträgt ca. 35 - 40 min bei fallender Temperatur

Wird diese Flechtart mit 4 Strängen gemacht, dann legt man 1 - 3 auf und flechtet nach gleichem Schema wie beim 6er Zopf.

Bei 5 Strängen legt man 2-3 auf, bei 7 Strängen 3 - 4 und bei 8 Strängen 3-5 auf und flechtet wiederum nach gleichem Schema wie beim 6er Zopf.