

Grittibenzen Prof.

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Profi, Saisongebäck

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|------|-------|-------------|
| 1/2 | kg | Milch |
| 42 | Gramm | Hefe |
| 20 | Gramm | Bienenhonig |
| 25 | Gramm | Salz |
| 50 | Gramm | Vollei |
| 1,1 | kg | Weissmehl |
| 0,15 | kg | Butter |
| | | = 1.887 kg |

Anleitung:

Stücke: 6 Stückgewicht: 280 g

Backzeit: 20 min Backtemperatur: 200 °C Zug: leicht offen

Herstellung: Teig: Hefe und Honig in der Milch auflösen und mit dem Mehl vermischen. Salz, Eier und Butter begeben und zu einem gut gekneteten Teig verarbeiten. (Handknetung ca. 6-7 Minuten) Nach 10 Minuten Liegezeit sofort aufarbeiten. (Teig in der Ruhezeit gut zudecken.)