

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.)