

Biberteig (Richemont) (Lebk.)*

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Schweiz, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	kg	Bienenhonig
1	kg	Zucker
0,2	kg	Wasser
		AUFWÄRMEN
25	Gramm	Triebsalz
0,15	kg	Wasser
		AUFLÖSEN
40	Gramm	Potache
40	ml	Kirsch
		AUFLÖSEN
1/8	kg	Bibergewürz
		Kg Zitronenraps
4	kg	Weissmehl
		= 8.080 kg Gesamtgewicht

Anleitung:

Honig, Zucker und Wasser aufwärmen, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Die Mischung etwas abkühlen lassen, dann mit Mehl vermischen. Gewürzmischung, Zitronenraps und die aufgelösten Triebmittel begeben. Alles zu einem ziemlich festen Teig arbeiten. 6 bis 8 Tage ruhen lassen. Nach dem backen mit Gummi-arabicum-Lösung oder Feculestreiche bestreichen. Vor dem Aufarbeiten dreimal durch die Reibmaschine lassen, deren Walzen ca. 1 cm geöffnet sind. Mindestens 1 bis 2 Stunden stehen lassen, seitlich stupfen , dann mit Milch bestreichen und backen.

Backtemperatur: 200 °C