

MILCHSTRIEZL

FÜR 1 STRIEZL

BACKZEIT: 30 MINUTEN

Zutaten:

5500g Bio Weizenmehl T700
270g Wasser
50g Zucker
1 Ei
6g Salz
40g zimmerwarme Butter
20g Trockenhefe oder frische
Germ
Eigelb zum Bestreichen

So wird´s gemacht:

1. Alle Zutaten einwiegen, zu einen Germteig kneten
2. Ca. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen
3. Danach den Teig in drei gleich große Teile zerlegen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln kurz gehen lassen und dann zu 3 Strängen formen.
4. Aus den 3 Strängen einen Zopf flechten. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

TIPP: Das Striezl mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.