

Foto: ORF



Allerheiligenstriezel

Zutaten:

- 95 dag Weizenmehl griffig
- 50 dag Vollmilch
- 5 dag Schmalz
- 4 dag Feinkristallzucker
- 1,5 dag Salz
- 3 dag frische Hefe
- 1 Vollei
- 15 dag Rosinen

Zubereitung:

Die Zutaten in den Knetkessel geben und etwa zehn Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Danach den Teig auf die gewünschte Größe portionieren und zehn bis 15 Minuten rasten lassen. Danach in Vierer- oder Sechser-Stränge formen. Nach dem Flechtvorgang die Striezel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einem Tuch abdecken, danach mindestens 30 Minuten rasten lassen - dabei vergrößert sich das Volumen des Striezels.

Den Ofen bei Ober- und Unter-Hitze auf 220 Grad vorheizen. Nach der Gärzeit das Tuch entfernen und den Striezel vorsichtig mit einem gerührten Ei abstreichen, danach kommt er für ca 35 Minuten in den Ofen.

Nach dem Ausbacken des Striezels kann er zur süßen Veredelung mit Hagel- oder Staubzucker bestreut werden - Staubzucker einfach mit einem Sieb über den Striezel streuen, für Hagelzucker Marillenmarmelade cremig rühren, auf den Striezel streichen und dann mit Hagelzucker bestreuen.

Das traditionelle Rezept von Bäckermeister Dominik Szutiak aus Markt Hartmannsdorf setzt auf klassische, ehrliche Zutaten:

Hauptzutaten: Weizenmehl (griffig), Vollmilch, Schmalz, Feinkristallzucker und eine Prise Salz.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Besonderheit: Das Schmalz im Teig sorgt für die typische, besonders flaumige Konsistenz und den traditionellen Geschmack, der sich von modernen Varianten mit reiner Butter unterscheidet.

Form: Der Striezel wird klassisch zu einem Zopf geflochten und vor dem Backen oft mit Hagelzucker (Briochezucker) oder Mandeln bestreut.