

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



6er Striezel

Koch: Markus Kürrer

Zutaten

(4 Personen)

Für den Striezel

- 500 g Weizenmehl Typ W700
- 135 g Milch (Zimmertemperatur)
- 100 g Butter
- 70 g Hefe
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- 13 g Rum
- 7 g Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone
- verquirltes Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker oder Mandelstifte zum Bestreuen

Zubereitung

- 1.** Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben (Achtung Hefe und Salz nicht direkt zusammen) und in der Küchenmaschine mit einem Knethaken intensiv zu einem glatten Teig rühren. Zuerst 6 Minuten auf langsamer Stufe, dann 9 Minuten auf schneller Stufe, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.
- 2.** Anschließend den Teig in der Schüssel zugedeckt 10 Minuten rasten lassen. Danach den Teig in 60 g schwere, kleine Stücke auswiegen und auf der Arbeitsplatte mit den Händen rund schleifen, unter ein Geschirrtuch legen und wieder 10 Minuten rasten lassen.
- 3.** Die Aufarbeitung des Teiges erfolgt mittels Flechttechnik. Zuerst die Kugeln in gleich dicke Stränge rollen. Dann jeweils drei und drei Stränge zusammenlegen und in der Mitte etwas Platz lassen. Den linken inneren Strang nehmen, in die Höhe heben. Den rechten äußersten Strang nehmen und zu den zwei linken Strängen in die Mitte legen. Die Hand auf diesem niedergelegten Strang lassen und nun den linken äußeren Strang nehmen. Mit diesen beiden Strängen eine Drehung machen und den unteren Strang innen zu den beiden rechten Strängen legen. Die Hand wandert wieder hinaus zu dem äußersten Strang auf der rechten Seite und mit dem in die Höhe gehaltenen Strang drehen und links innen niederlegen. So lange mit derselben Technik fortfahren, bis der Striezel fertig ist.
- 4.** Nach einer zirka 45-minütigen Gare das Rohr vorheizen, den Striezel mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker oder gestifteten Mandeln bestreuen.
- 5.** Nun den 6er Striezel bei 200° C Umluft backen und nach 2 Minuten auf 180° C zurückdrehen. Dann den Striezel noch zirka 25 Minuten weiterbacken.
- 6.** Zum Schluss, sobald der 6er Striezel goldgelb gebacken ist, diesen aus dem Rohr nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.