

Striezel

Rezept Eva Lipp

Zutaten

1 kg Weizenmehl, 70 g Zucker
60 g Butter, 1 Ei, 15 g Salz
60 g Germ, 0,6 l Milch
Zitronenschale,
20 g Vanillezucker



Zubereitung

Aus allen Zutaten einen glatten Teig bereiten. Knetzeit zirka 12 -15 min.; Teigtemperatur 28°C; Teigruhe 10 – 15 min.; Teiggröße je nach Wunsch, Teiglinge rundschleifen und garen lassen (10 min.).

Teiglinge aufteilen (3er-, 4er-, 5er-, 6er-Striezel), jedes Teigstück rundschleifen und einschlagen, vorlängern (Stränge rollen), entspannen lassen, nachlängern (Stränge nochmals nachrollen) und erst die fertig langen Stränge leicht bemehlen. Die so vorbereiteten Stränge zum gewünschten Zopf flechten, auf Backblech setzen, bei ½ Gare mit Ei (etwas Zucker zum Ei geben) gut abstreichen (auch die Randseiten) und mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen. Nach dem Abtrocknen der Eistreiche bei 190°C (fallend auf 150°C) mit offenem Zug und ohne Schwaden backen. Backzeit je nach Größe des Striezels zirka 30 – 40 min.

Früher haben die „reichen Leute“ zu Allerheiligen den Armen im Lande diese Art von Weißbrot geschenkt. Diese konnten sich selbst niemals weißes Brot leisten. Heute bekommen vielfach die Patenkinder Allerheiligenstriezel.

Brioche

Rezept Eva Lipp

Zutaten

1 kg Weizenmehl, 60 g Germ
0,6 l Milch, 140 g Zucker
150 g Butter, 4 Eigelb
15 g Salz

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker
Mandelblättchen



Zubereitung

Dampfl mit Germ, warmer Milch und Mehl anrühren und aufgehen lassen. Dotter, Zucker und weiche Butter mit dem Schneebesen gut verrühren. Aus allen Zutaten einen Germteig bereiten und aufgehen lassen.

Den Teig in 50 g Stücke teilen und zu Laibchen schleifen. Diese nochmals aufgehen lassen, zu verschiedenen Gebäcken ausformen und nochmals gut aufgehen lassen.

Vor dem Backen mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 210°C 15 - 20 Minuten backen.

Ein sehr gutes Weißgebäck, welches den Wöchnerinnen zur Stärkung mit einigen anderen Gaben (Rotwein, Würfelzucker, Zuckerzwieback, Suppenudeln und einem Suppenhuhn) in einem Korb gebracht wurde.