



Bäcken

Brioche-Striezel



EINFACH 

von Backen mit Christina

Gesamtdauer **1 Std. 25 Min.**



Zubereitung



Ruhezeit



Backzeit

Ähnliche Themen

GERMTEIG BACKEN MIT CHRISTINA BRIOCHE MEHLSPEISE BACKEN OSTERN

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE ÖSTERREICHISCH

Zutaten

Teig

250 g	Milch lauwarm
1	Ei
1	Germwürfel
100 g	Zucker
7 g	Salz
625 g	Weizenmehl
100 g	Butter zimmerwarm
1	Ei zum Bestreichen Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Teig

- 01 Die Milch und das Ei in die Schüssel geben, anschließend noch Mehl, Zucker, Salz, Germ und die zimmerwarme Butter dazugeben und zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten.
- 02 Den Teig ungefähr 30 Minuten rasten lassen.
- 03 Den Teig in 4 Teile teilen und jedes Teil zu einem Strang weiterverarbeiten. Alle Stränge sollten gleich lang sein.
- 04 Den fertig geflochtenen Zopf mit verquirtem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 05 Noch einmal 10 Minuten rasten lassen und bei 170 Grad Heißluft ca 30 Minuten backen.