

OSTERSTRIEZEL



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig in 3 Teile à 770 g aufteilen. Je nachdem welchen Zopf man zubereitet teilt man die 770 g dann in 3, 4 oder 6 Teile auf.
- 3** Die Teigstücke zu glatten Kugeln schleifen und diese nochmals ca 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 4** Die Teigkugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und den Zopf nach Wunsch zubereiten.
- 5** Die 3 Zöpfe am Backblech zugedeckt nochmals 15 – 20 Minuten gehen lassen. Danach mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- 6** Die Striezel im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft für 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1/2/3 STRIEZEL

TEIG

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 185 / 370 / 550 g | lauwarme Milch |
| 1 / 2 / 4 | Eier |
| 4,5 / 9 / 14 g | Salz |
| 50 / 100 / 150 g | Zucker |
| 435 / 870 / 1300 g | Weizenmehl 700 |
| 15 / 30 / 45 g | Germ |
| 18 / 36 / 50 g | zimmerwarme Butter |
| 1 | Ei zum Bestreichen |

Hagelzucker zum Bestreuen