

OSTERSTRIEZEL



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den Teig zudeckt 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 zudeckt rasten lassen.
- 4** Die Teigkugeln zu gleich langen Strängen ausrollen und den Zopf nach Wunsch zubereiten.
- 5** Die 3 Zöpfe am Backblech zudeckt 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