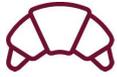


# WEIZENTEIG FÜR FLECHTGEBÄCK



## STÜCK

1 à 800g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2,5 Stun-



## ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### HAUPTTEIG

500g	Weizenmehl 700
240ml	Wasser (16-18°C)
50ml	Vollmilch
10g	Butter
10g	Salz
15g	Backhefe
5g	aktives Gerstenmalz

## 1. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser und Vollmilch in eine Schüssel geben, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz, Butter und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26°C. Den Teig dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

## 2. Aufbereitung

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 Stück je 130g teilen, rundschleifen und abgedeckt für 25 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge zu Teigsträngen falten, und gleichmäßig ausrollen. Die Teigstränge leicht mit Roggenmehl 500 bestauben, wie im Video überkreuzen und zu einem Winstonknoten flechten. Den Knoten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Belch legen und für 40 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

### Backen

In das auf 235°C aufgeheizte Backrohr geben und sofort beschwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und für weitere 35 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-27°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 235°C / 200°C



Backdauer 45 min