

MOHNKRONEN

AUS VIELSEITIG VERWENDBAREN MOHNSTRUDELTEIG


STÜCK

26 à 80g


ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden


ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden


SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HEFEVORTEIG

430g Weizenmehl 480
430g Milch (30°C)
25g Backhefe

HAUPTTEIG

380g Weizenmehl 480
110g Butter
70g Kristallzucker
50g Vollei (1 Stück)
20g Dotter (1 Stück)
12g Salz

MOHNFÜLLE

300g Graumohn gequetscht
300g Vollmilch
50g Kristallzucker
45g Semmelbrösel
40g Honig
10g Inländer Rum
2g Zimt
Schale einer abgeriebenen
Zitrone

1. HEFEVORTEIG

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 1-2 Stunden rasten lassen.

2. HAUPTTEIG

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 10 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten, seidigen Teig auskneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26-28°C. Den fertig gekneteten Teig bei Raumtemperatur zugedeckt für 30-45 Minuten ruhen lassen.

3. MOHNFÜLLE

Für die Mohnfülle die Milch in einen Topf geben, alle Zutaten unterrühren und unter ständigem Rühren die Mohnfülle langsam auf mindestens 70°C erhitzen. Wird für die Fülle frisch gequetschter Mohn verwendet, schmeckt sie besonders aromatisch. Die Fülle sollte vor der Verwendung auf unter 35°C abkühlen!

Aufbereitung

Nach der Teigruhe den reifen Teig in zwei gleich große Teile portionieren, rundwirken, leicht mit Mehl bestäuben, zudecken und 30 Minuten ruhen lassen. Danach jeden Teigling gleichmäßig zu Rechtecken ausrollen und mit Mohnfülle bestreichen. Darauf achten, dass am unteren Ende des Rechtecks noch ein Zentimeter Teig unbestrichen bleibt. Das obere Drittel des Teiges nun über das mittlere Drittel klappen. Danach das obere Ende des Teiges leicht mit Ei bestreichen und das Untere ebenfalls über das mittlere Drittel klappen. Die Teige nun eventuell noch leicht nachrollen und dann zu Streifen je ca. 3-5 cm breite schneiden. Aus diesen Streifen Kronen oder Schleifen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit versprudelttem Ei abstreichen und für 20-30 Minuten rasten lassen.

Backen

Die Teiglinge vor dem Backen nochmals mit Ei abstreichen, in den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben und ca 14-16 Minuten goldbraun backen.

Hard Facts Hauptteig


Teigtemperatur 26-28°C

Teigruhe 30-45 min

Backtemperatur 180°C

Backdauer 14-16 min