Grittibänz

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

500 g de farine

21 g de levure, fraîche

60 g de beurre

25 g de sucre

10 g de sel

1 œuf

250 g de lait

Couper le beurre en petits cubes. Verser la farine dans un bol mélangeur. Ajouter le lait, l'œuf, le sucre et la levure à la farine et mélanger au niveau le plus bas pendant 2 minutes. Ajouter le beurre et mélanger pendant encore 6 minutes. Ajouter le sel et mélanger pendant encore 2 minutes. Pour finir, pétrir la pâte pendant encore 5 minutes à la vitesse la plus élevée possible. Laisser la pâte lever dans l'espace de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Former 2 grittibänz avec ⅔ de la pâte et utiliser le reste de pâte pour décorer (pour le chapeau, l'écharpe, les chaussures, etc.). Placer les gâteaux sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et laisser reposer pendant 30 minutes.

Sucre perlé

quelques raisins secs

amande, entière

Œuf, pour badigeonner

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 170 °C avec Air chaud + vapeur

Enduire les grittibänz d'œuf, décorer de raisins secs, d'amandes et de sucre perlé et inciser. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 170 °C pendant 20 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019