Grittibänz (buikmannen)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

500 g bloem

21 g gist, vers

60 g boter

25 g suiker

10 g zout

1 ei

250 g melk

De boter in kleine blokjes snijden. De bloem in een kom doen. De melk, het ei, de suiker en de gist toevoegen en op de laagste stand gedurende 2 minuten mixen. De boter toevoegen en gedurende 6 minuten mixen. Zout toevoegen en nogmaals 2 minuten mixen. Het deeg tenslotte gedurende 5 minuten op de hoogste stand kneden. Het deeg in de gaarruimte laten rijzen tot het dubbele volume.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Tweederde van het deeg gebruiken om 2 Grittibänze (buikmannen) te vormen en de rest van het deeg bewaren voor de decoratie van de buikmannen (bijv. hoed, sjaal, schoenen enz.). De Grittibänze op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en gedurende 30 minuten laten rusten.

hagelsuiker

enkele rozijnen

amandelen, heel

ei, om te bestrijken

Appliance preheating

Ovenruimte tot 170 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De Grittbänz (buikmannen) met ei bestrijken, met rozijnen, amandelen en hagelsuiker versieren en insnijden. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the food in

Hete lucht & Stoom 170 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019