



Grittibänz (buikmannen)

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Comhair-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 Grittibänz (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

