



Brot-Tannen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

400 g Zopfmehl
100 g Vollkornmehl
3 EL Vollrohrzucker
2 TL Lebkuchengewürz
½ Würfel Hefe
300 ml Wasser
100 g Studentenfutter
½ EL Salz

Studentenfutter hacken.

Mehl, Zucker, Hefe und Wasser in eine Rührschüssel geben und auf der niedrigsten Stufe für 8 Minuten mischen. Salz zugeben und für weiter 2 Minuten mischen. Nussmischung beifügen und Teig für 5 Minuten auf der höchstmöglichen Stufe kneten. Teig im Garraum mit dem Programm «Aufgehen lassen» auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.

Teig in acht Stücke teilen. Jedes Stück zu einer ca. 12 cm langen Rolle formen. Jede Rolle auf beiden Seiten je 3 Mal leicht schräg einschneiden. Rollen auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen und in die Form einer Tanne zupfen. Stamm formen.

Kuchenbleche auf Auflage 1 und 3 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Profi-Backen Brot 180 °C während 20 Min.

100 g Puderzucker
1 EL Wasser
2 EL Hagelzucker

Puderzucker und Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren. Tannenäste der fertig gebackenen Brote mithilfe eines Backpinsel oder Löffelrückens damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.





Tipps

Die Brot-Tannen lassen sich ohne Zuckerglasur tiefkühlen.

Anstelle von Hagelzucker lassen sich auch farbige Zuckerkugeln verwenden.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019

