Grittibänz (bread manikin traditionally eaten on St Nicolas Day)

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Пауза	1 годин 30 хв
Час готування	20 хв
Порції	4
Прилад	Combair-Steam SL з 2015 року

Preparation

500 g plain flour

21 g yeast, fresh

60 g butter

25 g sugar

10 g salt

1 egg

250 g milk

Cut the butter into small cubes. Put the flour in a mixing bowl. Add the milk, egg, sugar and yeast and mix on the lowest setting for 2 minutes. Add the butter and mix for another 6 minutes. Add the salt and mix for another 2 minutes. Finally, knead the dough on the highest setting for 5 minutes. Allow the dough to proof in the cooking space until it has doubled in volume.

Активувати режим професійного випікання 32 °C протягом 1 годин

Use two-thirds of the dough to make two Grittibänzen and the other third for decorating them (for hats, scarves, boots, etc.). Cover the baking tray with baking paper, place both Grittibänzen on it and allow to rest for 30 minutes.

Pearl sugar (also called hail or nib sugar)

Some raisins

almonds, whole

Egg, for glazing

Прилад розігрівається

Розігріти робочу камеру до 170 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Glaze the Grittibänzen with the egg and decorate with the raisins, almonds and pearl sugar. Put the baking tray into the preheated cooking space. Bake.

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 170 °C протягом 20 хв

Аксесуари

Baking tray

Додаткова інформація

Складено	11.12.2019