

Hefestuten 550

Zutaten für 1 große Profibackform

	Vorteig
100g	Gelbmehlweizen Typ 550
100 ml	Milch
2 g	Hefe, frisch
	Kochstück
100 ml	Wasser
25 g	Gelbmehlweizen, Typ 550
	Hauptteig
	Vorteig
	Kochstück
150g	Gelbmehlweizen, Typ 550
50 ml	Milch
50 g	Zucker
1	Ei
1 TL	Orangen- oder Zitronenschalen, gerieben
½ TL	Salz
50 g	Butter

Zubereitung

Vorteig

- Hefe in der Milch auflösen und das Mehl unterkneten. Den Vorteig 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Kochstück

- Kaltes Wasser mit Mehl in einem kleinen Kochtopf verquirlen und unter Rühren aufkochen. Abgedeckt vollständig abkühlen lassen.



Hauptteig

- Vorteig, Kochstück und alle weiteren Zutaten - außer der Butter - in eine Knetschüssel geben und **10 Minuten** kneten.
- Die weiche Butter hinzufügen und weitere **10 Minuten** kneten. Der Teig sollte sich nun gut "fenstern" lassen.
- Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und von allen Seiten mehrmals zusammenfallen.
- Den Teig **1,5 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei alle **30 Minuten** den Teig dehnen und falten. Der Teig wird dadurch deutlich stabiler
- Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche jeweils zu einem langen Strang formen.
- Die 3 Teigstränge zu einem Zopf flechten und in die große Profibackform (11 x 23 cm) legen.
- Den Hefe-Stuten für **18 - 24 Stunden** im Kühlschrank zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- Die Backform direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen stellen und **30 Minuten** bei 180°C backen.
- Die Hefe-Stuten vorsichtig aus der Backform nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Das Gelbmehlweizenmehl Typ 550 kann ohne Änderung durch das Gelbmehlweizen Vollkornmehl „extrafein“ ausgetauscht werden. Der Hefe-Stuten wird nicht ganz so hoch, ist aber geschmacklich toll.