

Khorasan Häussler

Zutaten für 10 Stück

Hefeteig

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 350ml | Milch |
| 30 g | Lievito Madre oder Sauerteig |
| 10g | Hefe, frisch |
| 60g | Zucker |
| Etw. | Zitronenabrieb |
| ½ TL | Salz |
| 1 | Ei |
| 250 g | Khorasan Vollkornmehl „extrafein“ |
| 250 g | Gelbmehlweizen Typ 550 |
| 80 g | Butter in Flöckchen |

Streusel

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 300 g | Khorasan Vollkornmehl „extrafein“ |
| 180 g | Butter |
| 150 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| Optional | Zimt, Vanille, Tonkabohne |

Zuckerguss (optional)

| | |
|------|--------------|
| 80g | Puderzucker |
| Etw. | Zitronensaft |

Zubereitung

- Milch, Lievito Madre, Hefe, Ei, Zucker, Salz und Zitronenschalenabrieb in einer Schüssel vermengen.
- Beide Mehlsorten hinzufügen und **ca. 10 Minuten** kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.



- Butterstücke hinzufügen und weiterkneten, bis die Butter gleichmäßig im Teig verteilt ist.
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und mehrmals zu einer Kugel zusammenfalten (falls nötig, mit nassen Händen weiterfalten).
- Die Teigkugel wieder in die Schüssel legen, abdecken und **30 Minuten** bei Raumtemperatur (ca. 23°C) gehen lassen.
- Den Teig erneut mehrmals zusammenlegen und weitere **30 Minuten** gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zutaten für die Streusel krümelig kneten und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- Den Hefeteig in 10 gleiche Stücke teilen, zu Kugeln formen, mit der Handfläche und Fingern zu flachen Fladen formen.
(Alternativ den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder einer großen Tasse Kreise ausstechen.)
- Die Teigstücke auf ein Backblech legen und großzügig mit Streuseln bestreuen
- Das Backblech in den kalten Ofen schieben. (Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden)
- Den Backofen auf 180°C Grad Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen und die Streuseltaler etwa **25 Minuten** goldbraun backen.
- Die Taler aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Wenn gewünscht, kannst du aus etwa 80 g Puderzucker und etwas Wasser einen Zuckerguss herstellen und die noch warmen Khorasan-Streuseltaler damit überziehen.

Tipp 1 - Kalte Gare über Nacht: Lass den Teig nach dem ersten "dehnen und falten" für **12 Stunden** im Kühlschrank ruhen. Am nächsten Tag kannst du den Teig wie oben beschrieben weiterverarbeiten.

Tipp - Streusel auf Vorrat herstellen: Bereite die doppelte Menge an Streuseln zu und friere einen Teil davon ein. Dadurch kannst du Desserts wie beispielsweise Apfel-Crumble schnell und unkompliziert