

THE FLYING SCHLEMMER

BUCHTELN

Ein Rezept von Sternekoch Jürgen Wolfsgruber / Sparkling Bistro / München

Zutaten

Hefeteig

- 500 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g) oder
- 20 g frische Hefe
- 80 g Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 50 g geschmolzene Butter



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

BUCHTELN

Ein Rezept von Sternekoch Jürgen Wolfsgruber / Sparkling Bistro / München

Zubereitung

Hefeteig

Hefeteig herstellen:

Wenn du frische Hefe verwendest, bröckel sie in die lauwarme Milch und rühr, bis sie sich aufgelöst hat. Wenn du Trockenhefe verwendest, kannst du sie direkt zum Mehl hinzufügen.

In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Zucker und einer Prise Salz vermengen. Die weiche Butter und das Ei hinzufügen. Nach und nach die Hefe-Milch-Mischung dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dies dauert etwa 10 Minuten. Du kannst auch eine Küchenmaschine mit Knethaken verwenden. Den Teig mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Buchteln formen:

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig geben und in gleich grosse Stücke (20-25 gramm) abstechen. (geht am besten mit einer Teigklarte).

Nun die einzelnen Stücke Falten, sodass an der Oberfläche etwas Spannung entsteht und mit der gespannten Seite nach oben in eine Form nach belieben setzen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

BUCHTELN

Ein Rezept von Sternekoch Jürgen Wolfsgruber / Sparkling Bistro / München

Zubereitung

Nochmals gehen lassen:

Die Buchteln mit flüssiger Butter bepinseln, erneut abdecken und für etwa 60-90 Minuten gehen lassen, bis sie sich wieder verdoppelt haben.

Backen:

Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Buchteln im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.

Butter und Puderzucker:

Die noch heißen Buchteln mit geschmolzener Butter grosszügig bestreichen.



Zum Podcast

