6-Strang-Striezel

Österreichischer Klassiker aus Hefeteig - ein echter Genuss.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN FÜR 2 KLEINERE STRIEZEL JE 650 G

- 800 g Mehl Type 550
- 300 g Milch
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 10 g frische Hefe
- 24 g brauner Zucker
- 12 g Salz
- 40 g Rum
- 100 g Honig
- 3 Eier Gr. M
- 110 g Butter
- 100 g Rosinen (bei mir ohne)

AUSSERDEM

1 Ei und etwas Milch zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Milch lauwarm erwärmen. Zitronenabrieb, brauner Zucker und die Hefe dazugeben und verrühren bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben. Dann mit einem Schneebesen 200 g Mehl einrühren.
2. Das restliche Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe-Milch-Mischung in die Mulde geben und vorsichtig mit etwas Mehl vom Schüsselrand bedecken. Wenn man ausgeprägte Risse auf der Oberfläche sieht, beginnt man mit dem Kneten, fügt Salz, Honig, Rum und die Eier dazu und verkneten alles zu einem homogenen Teig.
3. Abschließend die Butter (und weg mag) die Rosinen dazugeben und alles so lange verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und er seidig matt glänzt. Wird der Teig in der Küchenmaschine geknetet, zuerst auf Stufe 1, dann auf Stufe 2 stellen.
4. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur für 2-3 Stunden ruhen lassen. Das Volumen des Teigs sollte sich verdoppelt haben, bevor er weiterverarbeitet wird.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen und beiseite stellen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig aus der Schüssel auf eine saubere Arbeitsfläche geben und kräftig durchwalken, damit die Gärgase herausgedrückt werden.
7. Nun wird der Teig in 12 Teile mit möglichst gleichem Gewicht geteilt. Bei der Teigmenge und 2 Striezeln sind das ca. 110 g/Teigling. Zuerst alle Teigstücke rund wirken, zur Seite legen und abdecken. Aus den ersten sechs Teiglingen jeweils gleichlange Stränge kneten (ca. 45 cm lang).
8. Die Stränge werden nun geflochten. Eine genaue Anleitung zum 6-Strang flechten findet ihr bei YouTube reichlich. Eine Beschreibung wäre aber verwirrend, deshalb schaut euch bitte eine Video-Anleitung an.
9. Den geflochtenen Strang legt man auf das Backblech, deckt es mit einem Geschirrtuch ab und wiederholt die ganze Aktion mit den restlichen Teiglingen. Den zweiten Zopf legt ihr mit etwas Abstand neben den ersten Zopf auf das

Backblech. Für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
10. Den Backofen auf 195°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Das Ei mit etwas Milch verrühren und die Hefezöpfe damit einstreichen (Backpinsel).
12. Direkt bevor man das Backblech in den heißen Ofen schiebt, den Hagelzucker auf die Stränge verteilen.
13. Das Backblech auf die unterste Schiene des Backofens schieben, mit einem Wasserzerstäuber etwas Wasser in den Ofen spritzen und 20 Minuten backen. Danach weitere 20 Minuten bei 180 °C weiterbacken.
14. Gesamte Backzeit ca. 40 Minuten