

Milchhörnchen

Teig:

120 g Milch
320 g Weizenmehl Typ 550
20 g Zucker
60 g Butter
2 Eier
5 g frische Hefe
45 g Lievito Madre direkt aus dem
Kühlschrank
1 TL Honig
8 g Salz

Wer keinen Lievito Madre hat
nimmt statt 5 g, 10 g frische Hefe.

Für die Eistreiche 1 Eigelb 2 EL
Sahne 1 Prise Salz.



Zubereitung:

Milch, LM, Zucker und Hefe in den Thermomix 2 Min/37°C/Stufe 1.
Restliche Zutaten außer der Butter zugeben und 3 Min./
Teigknetstufe. Dann erst die Butter unterkneten. Den sehr
klebrigen Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt 1 h bei
Zimmertemperatur gehen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und
falten.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu
einem flachen Fladen ausrollen und diesen in 8 Tortenstücke teilen.
Die Teigstücke von der langen Seite her aufrollen und zu einem
Hörnchen formen. Die Teighörnchen in die mittlere und große
Ofenhexe legen mit der Eistreiche einstreichen und abgedeckt mit
dem Stretch fit bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen
lassen. Am nächsten Morgen akklimatisieren lassen bis der Ofen auf
230°C Temperatur ist. Beim einschließen kräftig schwaden und
Temperatur auf 210°C zurückdrehen und 20 Minuten je nach
Backofen goldbraun backen

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser
Edelstahl-Streufix, Ofenhexe (klein, mittel), Stretchfit (groß,
mittel)

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN