

Zwetschgenblooz vom großen Pizzazauberer „Stoneware Plus Kollektion“

Zutaten:

125 g Milch
10 g Hefe
250 g Mehl (Typ 550)
50 g Butter
30 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

Zwetschgen
1 Becher Schmand
Zucker und Zimt
Butterflocken



Zubereitung:

Milch und Hefe miteinander verrühren. (Thermomix: 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen).

125 g Mehl (die Hälfte!) unterkneten (Thermomix: 1,5 min./Teigknetstufe). Vorteig abgedeckt stehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat. Anschließend das restliche Mehl, die Butter, den Zucker, das Ei und 1 Prise Salz hinzugeben und unterkneten. (Thermomix 3 min. Teigknetstufe). Den Teig in die leicht gefettete mittlere Edelstahlschüssel oder große Nixe umfüllen und um das Doppelte aufgehen lassen.

Nun den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig vorsichtig auf den großen Pizzazauberer Plus geben und mit Hilfe des Teigrollers rund ausrollen. Mit dem kleinen Streicher den Schmand auf dem Teig verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Den süßen Hefeteig ausreichend mit Zwetschgen belegen und Butterflocken auflegen.

Beim einschießen des Blooz die Temperatur auf 180°C zurückdrehen und in 35-40 min. fertigbacken. (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: großer Pizzazauberer plus, Teigroller, kleiner Streicher, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN