

Osterlamm vom Zauberstein plus

Zutaten:

530 g Weizenmehl 550
70 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank (oder einfach weglassen)
4 Eier
50 g Milch kühltschrankkalt
50 g Zucker
8 g Honig
25 g Hefe
12 g Salz
Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
250 g Butter kühltschrankkalt



Zubereitung:

Die Eier, die Milch, den Zucker und den Honig in die Schüssel geben und kurz verrühren. Dann den LM, das Mehl, die Hefe, den Zitronenabrieb sowie das Salz zugeben und 6 Minuten auf langsamer Stufe zu einem glatten festen Teig kneten. Danach die kalte Butter schrittweise zugeben, immer weiterkneten, bis die komplette Menge im Teig gebunden ist. Dann den Teig so lange weiterkneten, bis er sich komplett von der Schüssel löst. Sofort in die große Edelstahlschüssel legen mit dem Deckel verschließen und 16-18 Stunden zur langen kalten Gare im Kühlschrank reifen lassen. Der Teig geht im Kühlschrank nicht sehr stark auf, da er durch den hohen Butteranteil rasch fest wird.

Am nächsten Tag den Teig auf der Teigunterlage mit dem Teigroller ausrollen und mit dem Keksausstechroller oder einem Schnapsglas kleine Kreise ausstechen. 3 Kreise werden mit flüssiger Butter eingepinselt aneinander gereiht und aufgerollt bis man davon 10 Stück hat. Diese halbiert man mit dem Nylonmesser und legt sie auf den Zauberstein plus oder einen anderen Stein nach Wahl. Dann noch Kopf Ohren Beinchen und Schwänzchen formen und anlegen. Als Augen 2 in Rum eingelegte Rosinen nehmen oder nach dem Backen Zuckeraugen auflegen. Das Ganze dann noch ca. 20 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit 1 Eigelb mit etwas Kaffeesahne und einer Prise Salz vermischen und das 🐣 vorsichtig damit einstreichen. Das 🐣 geht dann für ca. 20-25 min. bei 180 Grad Ober Unterhitze in den Ofen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Zauberstein plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN