

Neujahrsschiffle für eine gute Fahrt ins neue Jahr

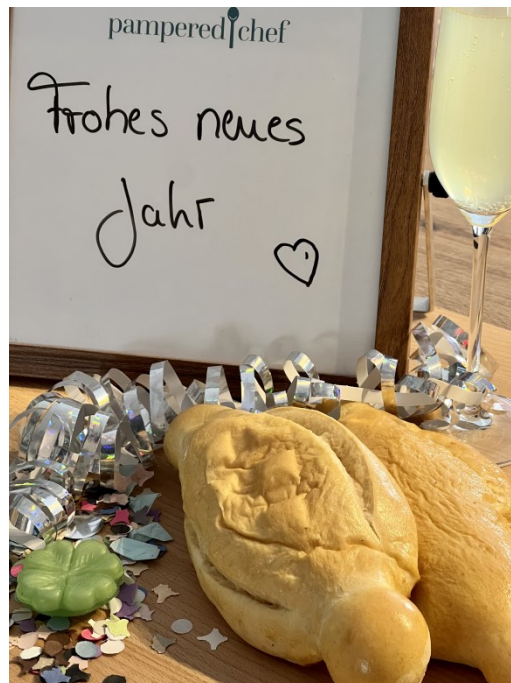
Zutaten:

Hefeteig:

600 ml. zimmerwarme Vollmilch
1 Würfel Hefe (42 g)
1 kg Weizenmehl 550
150 g Butter, weich
150 g Schmalz, weich
25 g Salz
1 gehäufte Eschleffel Backmalz

Für die Eistreiche:

1 Eigelb
1 Portion Kaffeesahne oder etwas Milch
1 Prise Salz



Zubereitung:

Milch und Hefe in die Küchenmaschine geben und kurz verrühren. Mehl hinzufügen und 2 min. langsam kneten. Restliche Zutaten zugeben und solange kneten bis diese komplett eingearbeitet sind und ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und an einem warmen Ort 30 min. abgedeckt gehen lassen. Teig in 100 g Stücke teilen und rundwirken. Wieder 20 Min. abgedeckt entspannen lassen, sodann langwirken und nochmals 20 min. abgedeckt gehen lassen. Die Teiglinge wie ein kleines Schiffle vorsichtig ausdrücken (15 cm) und an den Enden leicht zusammen drücken und auf einen leicht gefetteten Stein legen. Die Schiffle nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen, dabei den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 250 Grad vorheizen. Schiffle vorsichtig mit Ei abstreichen. Dann mit einem scharfen Messer längs 1-2 x einschneiden.

Im heißen Ofen bei Ober-/Unterhitze 250 Grad etwa 20 Min. goldgelb backen. Man kann auch Neujahrs-Brezeln so backen.

Nach dem Backen die Schiffle sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Eine gute Fahrt ins Neue Jahr. Rutscht gut rüber.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, großer Pizzazauberer plus, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN