

BAUMSTRIETZEL

Liebe Backmeister,
es hat viel Zeit gekostet und dabei aber ebenso Freude bereitet, diese Bakers Secret® Backmischung zu kreieren. Unser Rezept für Baumstriezel ist so beschaffen, dass Sie ein immer gleichbleibendes und herausragendes Ergebnis erzielen. Ihre Kunden sollen später sagen: „Das hat lecker geschmeckt, da gehe ich wieder hin.“ Beachten Sie aber bitte immer, dass unser Produkt nur so gut sein kann, wie Sie mit Liebe zum Detail und Genauigkeit arbeiten. In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß und beste Erfolge!

TIPPS ZUM BACKEN

Geben Sie zu 1.000 g Backmischung 80 g Öl und 200 ml warmes Wasser. Vermengen Sie die Zutaten gut miteinander und geben im Laufe der kommenden 5–10 Minuten das restliche Wasser mit 200 bis 230 ml in kleinen Mengen dazu. 5 Minuten später sollte sich der Teig bereits vom Boden gelöst haben und sehr leicht einzudrücken sein. Der Teig wird nun mindestens 30 Minuten gut durchgeknetet und erhält eine weiche, gleichmäßige Struktur, wobei er eine handwarme Temperatur aufweist. Er ist perfekt, wenn er sich beim Kneten am Kesselrand lange hält, letztlich aber rückstandsfrei ablöst. Bei der Weiterverarbeitung soll der Teig nun immer nur in eine Richtung geschnitten oder ausgerollt werden. Neigt der Teig zum gummiartigen Zusammenziehen und ist fest in seiner Struktur ist entweder zu wenig Wasser verwendet worden, der Teig nicht ausgiebig geknetet oder mehrfach zusammengefügt worden. Probemengen bitte in der Maschine nur anmischen und später lange von Hand kneten bis der Teig die zuvor beschriebene Konsistenz aufweist. Den Teig aus der Maschine heben und in eine mit Öl gefettete, flache Wanne geben. Zugedeckt für gut 15 Minuten in halbfeuchter Wärme (ca. 30°C.) gehen lassen. Danach auf eine gefettete Fläche stülpen und weiterbearbeiten. Möglichst immer der Länge nach Stück abschneiden und in dieser Richtung weiterverarbeiten. Auf keinen Fall erneut kneten.
Viel Erfolg und guten Appetit.



ZUTATEN:

1.000 g Backmischung
80 ml Öl
200 ml Wasser



REZEPTVORSCHLÄGE

Süße Baumstriezel

köstlich umhüllt mit Mohn, Kakao, Kokosraspeln, Zimt-Zucker, Nonpareille-Kügelchen, Mandelblättchen, geröstetem Sesam, Marzipan, weihnachtlich gewürzter Edelnussmischung, geschnittenen und getrockneten Früchten, Spekulatius-Brösel, Kit Kat, Oreo, Haselnuss Krokant, Nutella, Vanille Sauce, Schokostreusel, Walnuss

Schokoladen-Baumstriezel

Kouvertüre und Spekulatiusbrösel, geriebenem Marzipan oder Edelnussmischung

Gefüllte Baumstriezel

Mit Rahm gefüllt und mit Koriander, Zimt und Zucker gewürzt oder mit frischen Bratäpfeln und Rahm gefüllt

Herzhafte Baumstriezel

Mit Bergkäse und Schinken

