

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:
Ernährung Bewegung Entspannung Guter Schlaf

BRIOCHE nach Konditor-Art – Kramperl (ohne Dampf)

Achte darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben!

67 g Kristallzucker fein
10 g Salz
10 g Vanillezucker
Je 5 g Zitronat / Orangeat (oder auch Abrieb einer halben Bio-Zitrone (fein))
in einer Schüssel mit Löffel abrühren

Mixschüssel: (KNETHAKEN!)
235 g heißes Wasser
67 g Dotter (ca. 4 Eiern, large – kann variieren)
40 g Milch
67 g Butter zugeben (schmilzt automatisch)
1 Würfel Germ (Hefe) mit Finger zerpfücken und zugeben
obere Masse in die Mixschüssel zugeben – mixen (mittlere Stufe)

500 g Mehl (glatt oder universal) langsam zugeben – Mixer auf mittlere Stufe einschalten





Zubereitung:

Alles in einen Kessel geben (wie oben beschrieben), den Teig auf mittlerer Stufe so lange kneten, bis er sich vom Rand löst, Teig soll nicht vom Haken „rutschen“, wenn dies so ist, 1-2 Handvoll Mehl noch unterrühren, dabei auch immer Kesselrand reinigen (Teigkarte) – siehe Bild 1, Teig ist richtig, wenn er beim leicht andrücken nicht mehr am Finger kleben bleibt

Wenn Rosinen gewünscht sind, zum Schluss zugeben (vorher in Rum tränken und ca. halbe Stunde ziehen lassen – Rum soll aufgesaugt sein – nicht zu viel nehmen)

Foto 2:

Teig mit etwas Mehl bestäuben und abdecken (ich nehme hier immer einen sauberen 😊 Müllsack ca 35 lt Größe und decke den Teig ab, dann noch ein frisches Geschirrtuch drüber) - ca 1 Stunde rasten lassen — Teig soll sich verdoppeln

Geschirrtuch und Müllsack wegnehmen, nochmal die Maschine auf niedrigerer Stufe kurz einschalten dass Teig „zusammengeschlagen wird“

Arbeitsfläche darf nicht kalt sein!!!!!! (bei Nirosta-Fläche eventuell großes Holzbrett nehmen) – normale Arbeitsplatte Wohnküche ist ok
Keine Zugluft (kalt) wenn möglich

Bild 3:

Teile auswiegen à 130 g pro Kramperl

„die Teile schleifen“ – mit der Hand in schneller Drehbewegung glätten

Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestäuben – Teile (Bild 4) ablegen – mit Tuch abdecken (Bild 5) und nochmals ca. 20-30 min rasten lassen

Backrohr vorheizen – Heißluft 145° - kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser reinstellen (Wasserdampf zusätzlich zum Beschwaden heißt das.... 😊)

Bild 6 / 7:

Teile mit der Teigkarte „abtrennen“ – siehe auch Bild (Kopf/Hörner, Arme, Beine) –richtig trennen, sonst sieht man die Teilung nicht mehr da der Teig beim Backen schön aufgeht

Für die Augen nehme ich Rosinen, diese müssen richtig fest im Kopf reingedrückt werden, damit sie beim Backen auch „drinbleiben“ 😊

1 Ei verquirlen (reicht für ca. 12-15 Teile) und Teile vor dem Backen damit bestreichen – bei Bedarf mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen

Ab ins Backrohr – Farbe sollte goldbraun sein (Achtung: Backzeit kann variieren)

Backzeiten:

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Kipferl (à 120 g) | ca. 12 Minuten |
| Kramperl (à 130 g) | ca. 12-13 Minuten |
| Knöpfe (à 150 g) | ca. 14 Minuten |
| Striezel (à 500 g, 4-Strang) | ca. 20 Minuten |

Ich starte immer mit 1 Minute weniger, und gebe dann – bei Bedarf - noch 1 Minute dazu 😊

Bild 8: fertige Kramperl 😊

TIPP:

1 Würfel Germ (Hefe) kann auch mit 2 P. Trockenhefe ersetzt werden (ich mag das nicht, geht nicht so schön auf 😊) Trockenhefe: Nach und nach zugeben

Aus der oa. Grundmasse bekommst Du:

| | |
|----------|--------|
| Kramperl | ca. 9 |
| Kipferl | ca. 10 |

Wenn ich Brioche mache, habe ich meist verschieden „Größen“: ich starte mit dem Striezel (hab ich auch schon mit 400 g Abwaage gemacht, achte dann aber auf die Backzeit), dann mache ich meist 1 oder 2 Knöpfe und den Rest Kipferl (ich habe die Kipferl auch schon mit 100g gemacht, je nachdem wieviel Teig ich hatte bzw. wurde 😊)

Achte immer darauf: der Teig braucht Zeit! 😊

Den gleichen Teig kannst Du natürlich auch für Kipferl (à 100 oder 120 g), Knöpfe (à 150 g), Oster-Pinzen (à 200 g), Oster-Häschen (à 100 oder 120 g) oder Striezel nehmen (à 400 g)

Wenn Du die Menge mit 100 g nimmst, achte darauf, dass du bei der Backzeit mit 9 Minuten startest, und eventuell noch 1 oder 2 Minuten zugibst (je nach Back-Farbe).

Ich wünsche gutes Gelingen!

Hier noch ein Bild vom Striezel (500 g) – 4er Zopf



Flechttechnik für den 4er Zopf: https://www.youtube.com/watch?v=SB0U0iC_IA

