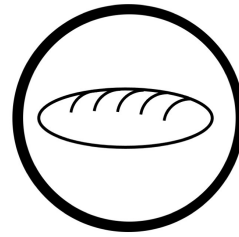


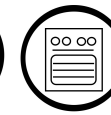
# Gritti Bänz



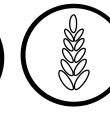
6 Gritti-  
Bänzen



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



220°  
20 Min



Mit  
Weizen



Laktose\*\*\*  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

3dl Milch\*\*\*  
80g Butter  
0.3 Würfel Hefe  
2 EL Zucker

Milch mit dem Butter und dem Zucker auf 37° erhitzen und die Hefe darin während 5 Minuten auflösen. Oder die Zutaten mit dem TM / 4 Minuten / bei 37° / auf Stufe 2 erwärmen.

500g Weissmehl  
2.5 TL Salz

Das Mehl mit dem Salz\* mischen und in einer Teigschüssel mit der Flüssigkeit verkneten von Hand oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten. Oder mit dem TM / 3 Minuten / mit der Teigfunktion verarbeiten.

Den Teig während mind. 2 Stunden bei Zimmer-Temperatur aufgehen lassen.\*\*

1 Eigelb

Den Teig zu Gritti-Bänzen formen. Mit Eigelb „bepinseln“ und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220° ca. 20 Minuten goldig backen.

\*Salz sollte beim aufgehen der Hefe nicht mit ihr in Verbindung gebracht werden. Die idealste Temperatur, Hefe aufgehen zu lassen, ist 37°.

\*\* Teig, welcher ruht, fühlt sich wohl, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht in der „Zugluft“ steht.

\*\*\* Je nach dem laktosefreie Milch verwenden.

