



hr1-DOLCE VITA

Bernhard Butz Kreppel

ZUTATEN

1 kg Weizenmehl Typ 405 (Alnatura)
2 Würfel Hefe á 42 g
120 g Rohrohrzucker
80 g Butter (Bio)
50 g Rapsöl (Bio)
14 g Salz
2 Briefchen Citro-Back oder geriebene Zitronenschale
1 TL Orangenschale oder 1 Briefchen (8 g)
4 Eigelbe (Bio)
4 Eier (Bio)
4 Maß DM Soja Lecithin Granulat
250 ml Milch (Bio)

Fett zum Ausbacken (je zur Hälfte Butterschmalz und Palmin (Kokosfett))

ZUBEREITUNG

Mise en Place am Vortag:

Lecithin in eine große Tasse geben, etwas kochendes Wasser zufügen und verrühren. Etwas stehen lassen und wieder verrühren. Es soll ein Gelee entstehen.

Butter auflösen und alle Zutaten bis auf Milch, Eier, Eigelb, Mehl und Hefe zufügen. Zusammen mit dem Lecithin entsteht eine homogene Masse. Die Rührschüssel über Nacht z.B. im Wohnzimmer stehen lassen (falls die Küche zu kalt ist).

Das Mehl über Nacht auf die Heizung stellen. Backfett richten.

Verarbeitung:

Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. Mit ca. 1/3 des Mehls mit dem Schneebesen einen Vorteig herstellen und ca. 20-25 Minuten gehen lassen.

Eier und Eigelb in eine Rührschüssel geben, Vorteig und restliches Mehl zufügen und alles mit dem Rührgerät bearbeiten, bis eine Art Ballen entsteht (das dauert ca. 4-5 Minuten). Den Teig gehen lassen, dann auf geölter Fläche zusammenfalten.

Nochmals gehen lassen und zusammenfalten. Den Teig ein drittes Mal gehen lassen. Dann vom Teig Stücke á 50 g abwiegen.



hr1-DOLCE VITA

Jeweils 10 Stück mit etwas Öl an den Händen und der Arbeitsfläche rund formen – etwas entspannen lassen und dann nochmal rund formen (unten ist der Verschluss, diesen etwas verschließen). Auf eine geölte Fläche mit Abstand setzen (geht auch auf einem Backblech). Dann weiter so arbeiten. Der Abstand, d. h. immer 10 Stück ist wichtig, damit nicht alle Teile auf einmal reif werden.

Die Teiglinge mit Rapsöl einstreichen, damit sie keine Haut ziehen. Nochmals ca. 45-60 Minuten gehen lassen.

Ausbacken:

Fett in einem Bräter (sollte einen Deckel haben) auf ca. 160°C erhitzen.

Mit einem Metall-Fleischwender unter den Teig fahren und den Teigling ins Fett geben. Die Oberseite muss im Fett unten sein. Deckel auflegen, die Teiglinge gehen auf. Deckel abnehmen, mit einer Gabel prüfen, ob die Kreppel leicht braun sind.

Dann wenden. Wenn auch die zweite Seite braun ist, nochmal wenden, damit die Oberseite nochmal bräunt. Dann wieder wenden und kurz darauf mit dem Schaumlöffel entnehmen. D. h. beide Seiten werden zweimal gebacken.

Wenn eine dünne Glasur auf die Kreppel soll, geht das am besten, wenn die Kreppel noch warm sind.