

Grittibänz



Mise en place:

Küchengeräte	Zutaten
<ul style="list-style-type: none"> -2 Kaffeelöffel -Spitzmesser -Schwingbesen -Pinsel -Kelle -Küchenwaage -Schüssel -mit Backpapier belegtes Blech -Schüsselchen -Massbecher -Küchentuch 	<ul style="list-style-type: none"> -Mehl -Salz -Zucker -Butter -Hefe -Milch -Ei -Dekorationszutaten für Grittibänz z.B. Nüsse und Rosinen



Mehl abwiegen und in Schüssel geben



Salz und Zucker hinzufügen

Pizza: kein Zucker



Weiche Butter zugeben, mit Kelle zerkleinern

Pizza: Öl anstatt Butter



Milch in Messbecher geben
Hefe in Milch geben
Mit Schwingbesen rühren, bis sich die
Hefe vollständig aufgelöst hat

Pizza: Wasser anstatt Milch



In Schüssel Mulde formen
Flüssigkeit dazugeben, mit Kelle von der
Mitte aus anrühren



Mit Kelle Teig anrühren, bis sich die
Butter mit der Mehlmasse vermischt hat
und der Teig trocken ist



Teig aus der Schüssel nehmen, von Hand
gut kneten, bis:

- Oberfläche glatt ist
- Teig geschmeidig ist
- Schnitt Bläschen aufweist

Tipp: Teig auf Arbeitsfläche reiben



Teig zu einer Kugel formen, in Schüssel geben und zugedeckt an der Wärme **um das Doppelte** aufgehen lassen

Tipp: in warmem Wasserbad aufgehen lassen

Backofen auf 200°C vorheizen



Für die Weiterverarbeitung muss sich der Teig um das Doppelte vergrößert haben



Teig in 2 – 4 Stücke teilen
Teigstücke oval formen

Tipp: ein kleines Stück Teig für Verzierungen abschneiden und aufbewahren



Kopf markieren (mit Messer seitlich einschneiden)



Arme und Beine einschneiden
Mit Nüssen und Rosinen verzieren

Tipp: Nüsse und Rosinen gut eindrücken,
damit sie beim Backen nicht abfallen

Tipp: Mit übrigem Teig Schal oder Mütze
formen



Grittibänz auf ein mit Backpapier belegtes
Blech geben

Ei verklopfen und Grittibänz bestreichen

In vorgeheizten Ofen geben

Backen

Ofenmitte, 200°C, 20 – 25 Min



Endprodukt

Tipp: süß mit Butter und Konfitüre, salzig
mit Käse oder Fleischauflage genießen
En Guete!