



# Grittibänze

Ein Rezept von *BesondersGut*  
[www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch)

## ZUTATEN

### *Poolish*

200g Milch, zimmerwarm  
200g Weizen-Weissmehl oder  
Zopfmehl (Type 550)  
2g Frischhefe

### *Hauptteig*

Poolish  
460g Milch, zimmerwarm  
15g Frischhefe  
800g Weizen-Weissmehl oder  
Zopfmehl (Type 550)  
6g Zimt (wenn gewünscht)  
20g Salz  
100g Butter, weich

### *Eistreiche*

1 Ei (ganz)  
1 Prise Salz/Zucker  
Nach Belieben etwas Rahm

# SO WIRD'S GEMACHT

## Grittibänze

### *Poolish/Vorteig*

Am Abend in der Knetschüssel (oder alternativ in einer kleinen Schüssel) 2g Hefe in 200g Milch auflösen, 200g Mehl dazugeben und mit einem Löffel gut mischen. 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen. Bedecken und über Nacht im Kühlschrank gären lassen. Am nächsten Tag ist der Poolish mit vielen Bläschen ausgestattet und hat sein Volumen mindestens verdoppelt.

### *Hauptteig*

460g Milch, 100g Butter und den Vorteig eine halbe Stunde vor Erstellung des Hauptteiges aus dem Kühlschrank nehmen.

Jetzt alle Zutaten ausser der Butter bei niedrigster Stufe 5 Minuten mischen. Weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Dann die weiche Butter Stückchen für Stückchen dazugeben und einarbeiten lassen. Nochmals 5-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist.

Luftdicht bedeckt während 60–90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte nach dieser Zeit merklich an Volumen zugelegt haben.

### *Formen/Verzieren*

Auf wenig Mehl und ohne den Teig allzu fest zu entgasen 6 Teiglinge à 250g abstechen. Den restlichen Teig (gut 200g) für die Dekorationen beiseite stellen und bis zur Verwendung abdecken, damit er nicht austrocknet.

Die Teiglinge zu einer Kugel einschlagen und vorsichtig, mit wenig Druck, zu einem Zylinder formen. Die Zylinder ca. 10 Minuten bedeckt entspannen lassen.

Die Zylinder sanft zu „Kegeln mit Kopf“ rollen: mit einer Hand vertikal den Hals „einrollen“ und gleichzeitig mit der anderen Hand in die Länge Rollen und am Ende/an den Gritti-Füssen leicht zuspitzen. Dann nochmals 10 Minuten Ruhe.

Danach nach Lust und Laune die Gritti-Family verzieren und das erste Mal mit dem Ei-Anstrich bepinseln. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Kurz vor dem Backen nochmals bestreichen.

### *Backen*

Ohne Dampf und ohne die Ofentüre zu öffnen ca. 22-25 Minuten bei maximal 200°C backen. Für einen schönen Glanz sofort nach dem Backen mit Milchwasser abstreichen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Happy Chlaus!