



Grittibänz | zweifarbig mit Vorteig

Ein Rezept von www.besondersgut.ch

Rezept für 4 Grittibänze

ZUTATEN

Für den Vorteig

100g Milch, zimmerwarm
1g Frischhefe
100g Zopfmehl

Eistreiche

1 ganzes Ei
1 EL Milch oder Rahm

Für den weissen Teig

Vorteig, akklimatisiert
180g Milch, zimmerwarm
8g Frischhefe
40g Zucker
400g Zopfmehl
10g Salz
72g Butter, kalt

Für den braunen Teig

50g vom weissen Teig (vor der
Butterzugabe)
8g Butter
3g Kakao- oder
Schokoladenpulver

Vorteig

Am Vortag: Die zimmerwarme Milch in eine Schüssel geben und die Hefe einrühren. Das Mehl zugeben, mischen und bedecken. Zwei Stunden bei 21–23 °C anspringen lassen, damit die Hefe in Fahrt kommt. Dann bis am nächsten Tag - bis zu 24 Stunden - im Kühlschrank reifen lassen. Der Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

Für den weissen Teig

Am nächsten Tag: Den Vorteig 1 Stunde vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Alle Zutaten ausser die Butter in angegebener Reihenfolge in die Teigschüssel geben und 8–10 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig ist recht trocken – alles gut! Jetzt 50g vom Teig abnehmen und beiseite legen (für den braunen Teig!). Weitere 5–8 Minuten auf höherer Stufe kneten und während dieser Zeit 72g kalte Butter geduldig und nur stückchenweise zum weissen Teig geben – bis er geschmeidig und weich ist.

Für den braunen Teig

8g Butter und 3g Kakao- oder Schokoladenpulver in ein kleines Glas geben und mit einem Löffel vermischen. Danach die Masse von Hand mit dem weissem Teig (50g) verkneten, bis er gleichmässig braun und ebenfalls geschmeidig und weich ist.

Ideale Teigtemperatur der Teige: 23–25 °C

Beide Teige luftdicht bedeckt bei 21–23 °C 45 Minuten gehen lassen

Eianstrich

Inzwischen das Ei durch ein kleines Sieb streichen und etwas Rahm oder Milch dazugeben.

Grittibänze formen & verzieren/bestreichen/zweite Teigruhe

Den weissen Teig mithilfe der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Teigabstecher in 4 gleich schwere Teigstücke abwägen. Die Teigstücke zuerst zu Kugeln einschlagen und dann zu Teigtaschen formen. 10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen lassen.

Mit dem braunen Teig die Mützen, Halstücher, Knöpfe, Zöpfe, Gurte, etc. auswallen/formen.

Bei den entspannten, länglichen Teigstücken mit der Handkante, durch sägende Hin- und Herbewegungen, den «Kopf» formen.

Nun die Grittibänzen mit den braunen – eventuell ein paar weissen Teigstücken – verzieren und auf Backpapier legen. Das erste Mal bestreichen und nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Zugluft vermeiden oder mit einer grossen Schüssel bedecken.

Zweites Bestreichen/Backen

Die Grittibänzen kurz vor dem Backen nochmals bestreichen und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190–200 °C ohne Dampf ca. 22 Minuten backen.