
Striezel

4 Presse

Dampfel

900g W700

900g Wasser

360g Hefe

Hauptteig

3400g W700

750g Zucker

48g Salz

90g Bm

900g Butter

900g Eier

40g Rum

Zitrone Vanille

8290g Tg

5/5 20min Ausstoßen 15min liegen

auswiegen wirken 10min liegen lassen

Pressen. Kurz liegen lassen. Aufarbeitung

Bei 3/4 gare mit Ei bestreicht und gezuckert

bei 180°C 25/30min 4er/6er backen

(Zug offen nicht vergessen)