Stuten



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten (Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm)

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe (Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe)

1000 g Mehl (wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050)

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

Zubereitung

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad O/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird





Abwandlungen

Variation 1 von Claudia Balicki

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.





aus dem

Variation 2 von Viktoria Grubmüller

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten

