

Wiener Knopf
FLECHTANLEITUNG



Wiener Knopf

250 ml Milch
500 g Mehl
1 TL Salz
1 PKG Trockengerm (= Hefe)
3-4 EL Wiener Feinkristallzucker
30g flüssige Butter
Wiener Hagelzucker
Milch zum Bestreichen



Zubereitung:

Zuerst die trockenen Zutaten (Mehl, Wiener Einkristallzucker, Germ und Salz) in einer Rührschüssel vermengen.

Dann die Milch und die flüssige Butter hinzugeben. (Die Milch kann leicht erhitzt werden, das mag der Germteig sehr gerne – ABER nicht zu heiß werden lassen, da die Germ sonst kaputt wird.)

Den Teig entweder mit der Hand oder dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. (Das braucht Zeit – Falls der Teig zu trocken ist, mehr Milch dazugeben.)

Wenn keine Klumpen mehr im Teig sind und sich ganz weich anfühlt, jedoch nicht mehr am Finger kleben bleibt, hat er die richtige Konsistenz.

Nun für ca. 1 Stunde gehen lassen, dazu kann man den Teig abdecken und an einen warmen Ort stellen. Dann zu kleinen Brötchen formen, mit Milch bestreichen und mit Wiener Hagelzucker bestreuen.

Für 15-20 Minuten bei 180 °C Heißluft backen. Wenn es daraus ein großes Osterbrot werden soll, muss es für 35 Minuten in den Ofen!

So wird's gemacht:

Den Germteig in 32 Stücke teilen und 15-20 cm lange Rollen formen. Pro Knopf braucht man 2 Rollen. Die erste senkrecht auflegen. Die zweite Rolle waagrecht darüber legen. Die senkrechte Rolle nach unten knicken.



Die Enden überkreuzen. (Das linke Ende sollte oben liegen.) Die linke Seite der waagrechten Rolle unter die Senkrechte legen.



Die rechte Seite der waagrechten Rollen über die Senkrechte legen und die Enden zusammenquetschen. Die hässlichen Enden unter den schönen Anfang stecken, mit Milch bestreichen und mit Wiener Hagelzucker bestreuen.

