



Fruehstueckshoernchen

1. Milch, Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig auf die bemehlte Teigmatte geben und zu einem Kreis (Durchmesser 50 cm) ausrollen. Mit dem Nylonmesser in 8 Dreiecke schneiden. Jedes Dreieck von der langen Seite zu Hörnchen aufrollen.
4. Die Hörnchen auf die Stoneware legen. Abdecken und 40 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 230°C vorheizen. Die Hörnchen mit dem Eigelb bestreichen und 20-25 Minuten backen.

Zutaten:

400 g Weizenmehl Type 550
230 g Milch
50 g Butter
1 TL Salz
0,5 TL Zucker
20 g Hefe

Zum Bestreichen

1 Eigelb

Benötigtes Material

James, Pizzastein, White Lady

Zubereitungszeit

15 Minuten
Zubereitungszeit

40 Minuten Gehzeit

25 Minuten Backzeit