



Daten

Teiggesamtwicht	ca. 698g
Teigeinlage	ca. 174g
Anzahl Teiglinge	4
Teigausbeute	155 164 (theor.)

Vorteig

65g (20%)	Weizenmehl 550
80g (24%)	Milch 3,5% Fett (5-7°C)
0,1g (0,03%)	Hefe

Zutaten vermischen und 12-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

Mehlkochstück

10g (5%)	Weizenmehl 550
50g (23%)	Milch 3,5% Fett (5-7°C)

Zutaten mit einem Schneebesen vermischen und in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen bis sich eine puddingartige Masse bildet. Den Topf vom Herd nehmen und 1-2 Minuteniterrühren. Dann in eine Schüssel geben und direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich kein Kondenswasser bilden kann. 4-12 Stunden bei 20-22°C auskühlen lassen.

Hauptteig

250g (76%)	Weizenmehl 550
55g (17%)	Milch 3,5% Fett (5-7°C)
65g (20%)	Butter (5-7°C)
50g (15%)	Ei
30g (9%)	Brauner Zucker
7g (2%)	Hefe
6,5g (2%)	Salz

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 15 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Stockgare Bei 8-10°C 12-14 Stunden gehen lassen.

Aufarbeiten und Stückgare Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und **4 Teiglinge** (à ca. 174g) abstechen. Die Teiglinge rund und anschließend länglich formen. 5 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Dann ein Ende als Kopf mit der Handkante abdrücken & den gesamten Teigling länglich rollen. Beine und Arme mit einem Teigspachtel abstechen, etwas flach drücken und auf Backpapier legen. Einen Arm auf den Körper legen (für den späteren Lolly ☺). Rosinen als Augen und Mantelknöpfe tief eindrücken. Mit Milch bestreichen und abgedeckt 2 1/2 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

Backofen vorheizen Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backvorbereitung Die Teiglinge nochmals mit Milch abstreichen.

Backen Bei 200°C fallend auf 175°C insgesamt ca. 20-25 Minuten ohne Dampf goldbraun backen.