

Grittibänz

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Grittibänz Teig für ca. 4 bis 6 Bänze

Zutaten:

- 300g Milch
- 20g Frische Hefe
- 40-60g Honig
- 60g Butter (weich)
- 550g Weismehl oder Halbweissmehl
- 1 ½ TL Salz
- 1 Ei mit wenig Milch verquirlt, zum Bestreichen



Zubereitung

1. Milch, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und **2 Min. / Stufe 2 / 37 °C** laufen lassen.
2. Mehl, Salz und weiche Butter in Stücken begeben und zu einem Teig kneten. **3 Min. auf Knetstufe.**
3. Teig raus nehmen und in einer Schüssel für 2 Stunden ruhen lassen.
4. Nach 2 Stunden können daraus Grittibänzen gemacht werden.
5. Mit Ei bestreichen und 15 Min stehen lassen. Dann im Ofen unter und ober Hitze backen bei 200 Grad. ca. 20 Min. später raus nehmen, auskühlen lassen und geniessen