

MANDEL-ZIPFEL



Was braucht ihr ?

für etwa 12 Zipfel

Für den Hauptteig

- 350 g Wasser
- 3 g Hefe
- 10 g Honig
- 15 g Weizenmalzmehl
- 150 g Mandelmehl (z.B. von [Kornfalt](#))
- 450 g Weizenmehl (550)
- 13 g Salz

Wie wird's gemacht ?

Die Hefe im Wasser zusammen mit dem Honig auflösen. Das Weizen-, Weizenmalz und Mandelmehl und danach das Salz hinzugeben. Der Teig wird für **3 Minuten** auf Stufe 1, dann **8 Minuten** auf Stufe 2 geknetet.

Nach **1 h** Stockgare bei Raumtemperatur wird der Teig gedehnt und gefaltet und schließlich in den Kühlschrank gestellt. Über Nacht findet hier für etwa **16-18 h** eine Kaltgare statt.

Am nächsten Tag wird der Teig auf die Arbeitsplatte gegeben, gedehnt und gefaltet und zu einem Rechteck angedrückt. Der Teig soll nun **1 ½ h** ruhen und Zimmertemperatur annehmen.

Nun werden etwa 12 gleich große Teigstücke abgesteckt und vorsichtig zu Zipfeln geformt. In Bäckerleinen oder einem bemehlten Küchentuch dürfen die Teiglinge nun nochmal **1 1/2 h** ruhen und aufgehen.

Der Backofen wird mit Backblech (am besten Lochblech) auf **230 °C** vorgeheizt. Die Teiglinge werden vorsichtig aus den Bäckerleinen genommen und auf das heiße Backblech gesetzt, längs eingeschnitten und mit kräftigem Schwaden in den Ofen geschoben. Der Wasserdampf wird nach **10 Minuten** abgelassen und die Brötchen weitere **15 Minuten** gebacken bis die Brötchen eine schöne Bräune bekommen haben. Für eine extra rösche Kruste wird die Ofentür die letzten Minuten einen Spalt weit geöffnet.

Auskühlen und es sich schmecken lassen !