

Striezel med LIEVITO MADRE DOLCE og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Opskriften passer til ca. 38 stk.

Grunddej:

Hvedemel	10.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.000 g
Smør	1.500 g
Helæg	500 g
Salt	180 g
Gær	600 g
Vand	4.500 g
Totalvægt	19.280 g

Æltetid:	3 + 8 min.
Dejtemp.:	Ca. 28 °C
Hviletid:	60 min. ved ca. 30 °C
Dejvægt:	500 g

Fyldning:

Remonce (som den forefindes i bageriet)	5.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME (oprørt*)	2.000 g
Hakkede hasselnødder	700 g
Kanel	150 g
Totalvægt	7.850 g

*1,6 liter koldt vand piskes med 440 g GOLDEN-DELIKATESSE-CREME

Alle ingredienserne røres sammen



Fremgangsmåde:	Dejen rulles ud på ca. 30*40 cm, og fyldning påsmøres i et jævnt lag (som ved kanelstænger). Stykket rulles sammen på langs, deles ned gennem midten og flettes. Lægges på plader med papir, raskes og bages.
Rasketid:	60 – 80 min.
Bagetemp.:	180 – 190 °C
Bagetid:	25 – 30 min.
Fremgangsmåde:	Straks efter bagning abrikoteres Striezelen, og den pyntes efter ønske (f.eks. snesukker, ristede nødder, glasur el.lign.).