



Grittibänz

Hefeteig

Weissmehl	500 g
Butter kalt	75 g
Salz	10 g
Vollmilch	250 g
Backmalz	5 g
Kristallzucker	40 g
Hefe frisch	35 g
Vollei	50 g



Menge:	6 Stück
Backtemperatur:	180 °C Umluft
Backzeit:	12-15 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Gib das Weissmehl mit der Butter und dem Salz in eine grosse Schüssel und verarbeite die Butterstückchen zwischen Deinen Händen, bis Du nur noch kleine Krümelchen hast. Füge nun die Hefe und die anderen Zutaten hinzu und vermische alles in der Schüssel, bis Du eine Teigmasse erhältst. Gib die Teigmasse auf Deine Arbeitsfläche und jetzt musst Du den Teig kneten, bis er schön weich und geschmeidig wird. Lege diesen zurück in die Schüssel. Diese musst Du mit einem Gärtuch zudecken und für 20 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

2. Unterteile 900 g des Hefeteigs in sechs 100 g Stücke für den Körper und sechs 50 g Stücke für den Kopf. Forme die 100 g Stücke des Körpers in eine Tropfenform (10 cm lang) und die Kopfstücke solltest Du möglichst rund wirken. Den Körper nun dreimal einschneiden, um Arme und Beine zu formen.

3. Lege die Grittibänze auf ein mit Backpapier belegtes Blech und platziere den Kopf leicht überlappend auf dem Körper. Mit dem restlichen Teig kannst Du jetzt noch Schal, Mütze, Nase und Schuhe formen.

4. Anschliessend die Grittibänze mit einem Teigplastik abgedeckt für ca. 40 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

Gegen Ende der Ruhezeit kannst Du schon mal den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Nach der Ruhezeit musst Du die Grittibänze dann zweimal mit Ei bestreichen. (ein ganzes Ei mit einem Eigelb vermischen).

5. Für die Augen zwei Rosinen (oder backfeste Schokodrops) tief in den Teig drücken und den Mund mit einer scharfen Schere einschneiden. Du kannst Die Grittibänze auch noch mit etwas Hagelzucker bestreuen.

Anschliessend kommen die Hefemänner für ca. 12 bis 15 Minuten in den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen und werden goldgelb ausgebacken.