

SCHOKOHERZEN HW LM

18-20 Stück

<p>LIEVITO MADRE 50 g Lievito Madre 50 g Weizenmehl 700 (550) 25 g Wasser warm</p>	<p>ca. 3-4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, das Volumen sollte sich verdoppeln</p>
<p>VORTEIG 50 g Weizenmehl 700 (550) 100 g Hefewasser (alternativ: 100 g Wasser und 5 g Hefe)</p>	<p>Alles vermengen und 3-5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.</p>
<p>HAUPTTEIG Lievito Madre Vorteig 470 g Weizenmehl 700 (550) 150 g Milch kalt 6 g Frischhefe 70 g Zucker 2 Eier Vanillezucker Rum 8 g Salz später 100 g Butter kalt in Stücken später Nutella zum füllen</p> <p>VARIANTE SCHNELL ohne Hefewasser und LM Hefemenge auf 14 g erhöhen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten, außer Salz und Butter, 5-7 Minuten auf niedrigster Stufe, dann + Salz und Butter einkneten zu einem glatten Teig schlagen • Den Teig abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dabei 3 x nach 30 Minuten dehnen und falten. • Auf ein Rechteck ausrollen und mit Nutella bestreichen. Von der langen Seite jeweils zur Mitte einrollen. Abstechen und die untere Rundung etwas spitz drücken. • Auf ein Blech geben und abgedeckt ca. 40-60 Min. zur Gare stellen. • 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Herzen ca. 15 Min. backen.

Rezept Helga

Triebmittel: Hefe, LM, HW
Stockgare: 2 Std. RT
Stückgare: 40-60 Min.
Zeit Backtag: 3,5 Std.

