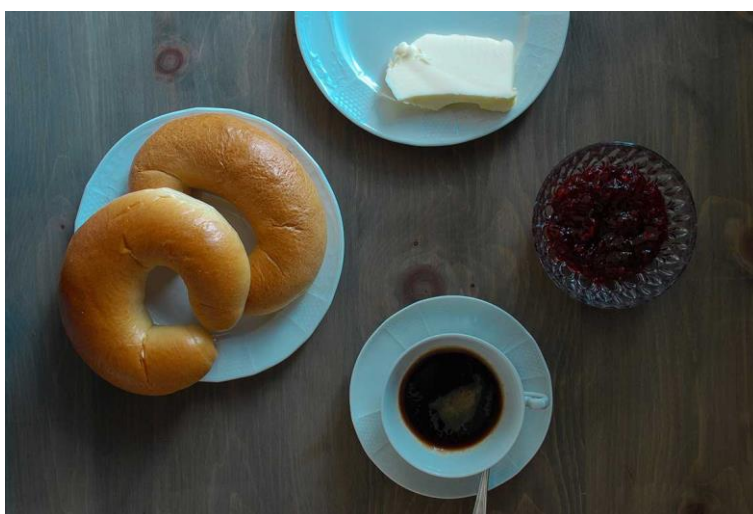




ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

GIPFEL



ZUTATEN

500 g Pan Brioche Backmischung
Ca. 220 ml lauwarmes Wasser
50 ml Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Die Backmischung mit Pflanzenöl und lauwarmem Wasser kräftig zu einem glatten und elastischen Teig kneten (ca. 8 Minuten).

Den Teig in zehn gleiche Teile schneiden und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Teigteile zu Strängen formen und in die gewünschte Form bringen.

Mit einem Tuch zudecken und für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Mit Ei bestreichen und im Ofen bei 200-210°C ca. 15 Minuten backen.

