Milchhörnchen, Milchwecken **mit Anstellgut**

Zutaten für 8 Stück:

Kochstück	**Teig**
10 g Dinkelmehl, Type 630	280 g Weizenmehl Type 550
45 g Milch	30 g Weizenanstellgut
15 g Zucker	130 g Milch
5 g Salz	30 g Quark
	6 g Hefe
	1,5 g Malzmehl
	20 g Butter
Dunst für die Arbeitsfläche	Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1. **Kochstück**

   Dinkelmehl mit Milch, Zucker und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.
   Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine zähe Masse entstanden ist.
   Zur Seite stellen – die Oberfläche direkt abdecken und kurz auf etwa 65 ° C abkühlen lassen.

2. **Teig**

   Warmes Kochstück und sämtliche Zutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten.
   Die Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 2 Minuten einarbeiten.
   Den fertigen Teig abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

Milchhörnchen

Den Teig in 8 x 70 g Stücke teilen und rundschleifen.
Die Teiglinge mit dem Rollholz **länglich/oval** ausrollen.
Von der schmalen Seite straff und mit Spannung zu Stangen aufrollen.
Die länglichen Stangen zu gebogenen Hörnchen formen.
Mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.
Abdecken und etwa 2 Stunden gehen lassen.
Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Die aufgegangenen Hörnchen mit Milch bestreichen.
Im heißen Backofen 5 Minuten bei 220 ° C, dann etwa 15 Minuten bei 180 ° C goldbraun backen.
Direkt nach dem Backen erneut mit Milch bestreichen.

Milchwecken

Den Teig in 8 x 70 g Stücke teilen und rundschleifen.

Die Teiglinge z.B. mit einem runden Kochlöffelstiel längs in der Mitte abdrücken.

Umdrehen und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Abdecken und etwa 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die aufgegangenen Wecken wieder umdrehen und mit Milch bestreichen.

Im heißen Backofen 5 Minuten bei 220 ° C, dann etwa 15 Minuten bei 180 ° C goldbraun backen.

Direkt nach dem Backen erneut mit Milch bestreichen.

Milchhörnchen, Milchwecken

Zutaten für 8 Stück:

Kochstück	**Teig**
10 g Dinkelmehl, Type 630	300 g Weizenmehl Type 550
45 g Milch	150 g Milch
15 g Zucker	30 g Quark
5 g Salz	8 g Hefe
	1,5 g aktives Malzmehl
	20 g Butter
	Milch zum Bestreichen
Dunst für die Arbeitsfläche	

Zubereitung:

1. **Kochstück**

   Dinkelmehl mit Milch, Zucker und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren.
   Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine zähe Masse entstanden ist.
   Zur Seite stellen – die Oberfläche direkt abdecken und kurz auf etwa 65 ° C abkühlen lassen.

2. **Teig**

   Warmes Kochstück und sämtliche Zutaten bis auf die Butter in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten.
   Die Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 2 Minuten einarbeiten.
   Den fertigen Teig abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

Milchhörnchen

Den Teig in 8 x 70 g Stücke teilen und rundschleifen.
Die Teiglinge mit dem Rollholz **länglich/oval** ausrollen.
Von der schmalen Seite straff und mit Spannung zu Stangen aufrollen.
Die länglichen Stangen zu gebogenen Hörnchen formen.
Mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.
Abdecken und etwa 2 Stunden gehen lassen.
Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Die aufgegangenen Hörnchen mit Milch bestreichen.
Im heißen Backofen 5 Minuten bei 220 ° C, dann etwa 15 Minuten bei 180 ° C goldbraun backen.
Direkt nach dem Backen erneut mit Milch bestreichen.

Milchwecken

Den Teig in 8 x 70 g Stücke teilen und rundschleifen.

Die Teiglinge mit einem runden Kochlöffelstiel längs in der Mitte abdrücken.

Umdrehen und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Abdecken und etwa 2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die aufgegangenen Wecken wieder umdrehen und mit Milch bestreichen.

Im heißen Backofen 5 Minuten bei 220 ° C, dann etwa 15 Minuten bei 180 ° C goldbraun backen.

Direkt nach dem Backen erneut mit Milch bestreichen.