

Gipfeli Rezept (oder auch Pariser Gipfeli)

Zutaten:

1. 300g Weißmehl
2. 20g frische Hefe, zerbröckeln
3. knapp 200ml Wasser
4. 1 Teelöffel Salz
5. 35g Zucker

6. ca. 250g Butter *)
7. etwas Eigelb

Zubereitung:

1. Zutaten 1-5 (nur diese!) in eine große Schüssel geben und zu einem weichen, glatten Teig verkneten
2. Die Schüssel zudecken und über Nacht (oder 10 Stunden) in den Kühlschrank stellen
3. *) Teig wiegen: Die Hälfte des sich ergebenden Gewichts entspricht der benötigten Butter (also wären das bei 500g Teig ca. 250g Butter), sollte aber genau abgewogen werden! 😊
4. Die Butter in den Teig einrühren
5. Teig dünn ausrollen (auf Schweizerdeutsch „auswallen“), dann in 2 gleich große Stücke teilen
6. Beide Stücke aufeinanderlegen und platt andrücken
7. Das Gleiche nochmal: Teig dünn ausrollen, in 2 gleichgroße Stücke teilen, aufeinanderlegen, andrücken
8. Ein letztes Mal rechteckig dünn ausrollen und in gleichmäßige Dreiecke schneiden
9. Richtung Spitze des Dreiecks einrollen, ca. 10 Min. ruhen lassen und danach mit etwas Eigelb bepinseln
10. Ab in den Backofen: mittig, bei 250 Grad Unter-/Oberhitze für 10-15 Minuten

Tipp:

Je häufiger die Teigstücke umgeschlagen werden, desto knuspriger werden die Gipfeli. Man kann auch vor dem Einrollen (Schritt 9) etwas Zimtzucker drauf streuen, das kommt den Hamburger Franzbrötchen dann schon recht nahe. 😊