



Salzherzen

Von Friederike Deeg
Selbständige Beraterin mit Pampered Chef

Zutaten (für 10 Stück)

570g lauwarmes Wasser
20g frische Hefe
1 kg Weizenmehl Typ 550
20g Salz
20g Honig
30g zimmerwarme Butter
Grobes Salz zum bestreuen

Backzeit

Im vorgeheizten Backofen bei
210 Grad Ober-/Unterhitze ca.
20 Minuten backen

Zubereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen, und diesen ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 75Gramm schwere Stücke aufteilen.

Die Teiglinge zu runden Kugeln schleifen und nochmals 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Kugeln oval ausrollen. Die Stangen vom Bauch weg aufrollen. Dabei die Rolle immer wieder ein Stück nach hinten ziehen, und dann weiter aufrollen.

Das letzte Stück evtl. mit dem Teigroller beschweren. Oder etwas auf der Teigunterlage festdrücken.

Aus 2 Stangen wird ein Herz geformt. Darauf achten das der Schluss der Hollen unten ist. Die Enden miteinander verdrehen.

Die fertigen Herzen auf dem Stein mit Wasser besprühen und mit Salz bestreuen.

Vor dem backen nochmals 10 Minuten gehen lassen.