

## Sonntags-Stuten

### Vorteig:

80 g Mehl 550  
50 ml Wasser  
10g Hefe

### Hauptteig:

#### Vorteig

300 g Mehl 550  
3 g frische Hefe

100 ml Milch  
30 ml Wasser  
60 ml Sahne

40 g Zucker  
60 g Butter, weiche  
4 g Salz  
1 Messerspitze Ascorbinsäure (Vitamin C Pulver aus der Apotheke)

1 Ei  
1 EL Milch  
Salz, vermengen zum bestreichen des Teiges

### Zubereitung:

Die Zutaten für den Vorteig zügig mit dem Knethaken vermengen und für ca. 16 Stunden bei max 16° ruhen lassen.

Alle anderen Zutaten außer die Butter zu einem schönen homogenen Teig vermengen, dann nach und nach die Butter zufügen und mindestens noch 5 Minuten weiter kneten.

Nun den Teig, abgedeckt bei Zimmertemperatur, 1-2 Stunden ruhen lassen.

Jetzt den Teig kräftig mit den Händen kneten, schön rund schleifen und in eine gefettete Kastenform geben, mit dem Eigemisch einstreichen und nochmals 2 Stunden gehen lassen.

Vor dem Backen den Teig nochmals mit dem Eigemisch einstreichen und bei 180° Grad Ober und Unterhitze gut 45 Minuten backen.