

WIE **DU** MICH **BACKST**

GLÜCKS  STULLE

1 Gib die Stullenmischung, den Glücksbeschleuniger (Hefe) und **lauwarmes Wasser (LIEBLINGSSTULLE: 225ml, CHIALIEBE & KÖRNERSTULLE: 250ml)** in eine Rührschüssel.
Knete die Mischung **7 Minuten** mit Deiner Küchenmaschine oder Deinem Handrührgerät durch.
Keep on kneading!



2 Gib den Glücksteig in die dazugehörige Stullen-Form (mit dem Backpapier) und lass ihn **45 Minuten** gehen - er mag es gern bei Raumtemperatur in Ruhe gelassen zu werden.
WICHTIG: den Ofen schon mal auf 240°C (Umluft 220°C) vorheizen!



3 Nachdem der Glücksteig hochgegangen ist - ab damit in den Ofen! Drehe den Ofen anschließend auf 200°C runter (Umluft 180°C).
Tipp: Für eine knusprige Kruste bestreiche den Glücksteig vorher mit etwas Wasser.
Backe Deine Glücksstulle **35-40 Minuten** bis zur gewünschten Bräunung.
FERTIG! Happiness is homemade.



45 Minuten gehen lassen. Und was nun?

- Streaming and Chill
- mal wieder die Küche sauber machen
- eine Runde joggen
- Deine Hemden oder Blusen bügeln
- die Mama anrufen
- Deine Kinder bespaßen

Funktioniert auch für die Backzeit.



VORSICHT: WARMES BROT MACHT SÜCHTIG.