



## Zutaten

### *Poolish/Vorteig*

200g Milch  
100g Weizen Weiss- oder  
Halbweissmehl  
0,2g Frischhefe

### *Hauptteig*

Poolish/Vorteig  
400g Milch  
15g Frischhefe  
800g Weizen Weiss- oder  
Halbweissmehl  
6g Zimt (alternativ)  
20g Salz  
100g Butter, weich

Der Grittibänz, in der Deutschschweiz auch Grättimaa oder Elggermaa genannt, wird traditionell am 6. Dezember, dem Samichlaus-Tag, verspiesen. In manchen Regionen ist das Bestreuen mit Hagelzucker ein Muss und auch beim Zuckeranteil gibt es klare Vorstellungen. „Grätte“ und „gritte“ stammt vom Wort „grätschen“, was so viel wie „die Beine spreizen“ heisst. Und Bänz ist der Übername von Benedikt. In Deutschland nennt man diese putzigen Hefepersönlichkeiten übrigens auch Weckmann, Stutenkerl oder Klausenmann.

## Zubereitung

### *Poolish/Vorteig*

Am Abend in der Knetschüssel 0,2g Hefe in 200g Milch auflösen, 200g Weiss- oder Halbweissmehl dazugeben und mit einem Löffel gut mischen. Abdecken und maximal 10 Stunden bei 18-20° gären lassen. Am nächsten Tag ist der Poolish voller Bläschen.

### *Hauptteig*

400g Milch und 100g Butter (und allenfalls den Vorteig) mindestens eine halbe Stunde vor Erstellung des Hauptteiges aus dem Kühlschrank nehmen.

Jetzt alle Zutaten ausser die Butter bei niedrigster Stufe 5 Minuten mischen. Weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Dann die weiche Butter Stückchen für Stückchen dazugeben und einarbeiten lassen. Nochmals 5-10 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist. Achtung: nicht zu schnell kneten, sonst wird der Teig zu warm und „zerläuft“.

Abgedeckt während ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte nach dieser Zeit merklich an Volumen zugelegt haben.

### *Formen*

Nicht vergessen, jetzt den Backofen bei 200° vorzuheizen.

6 Teiglinge à 250g abstechen. Dies geht am besten mit der starren Teigkarte. Hast du zu viel Teig abgestochen, wieder etwas abnehmen und das Stückchen – ohne nochmaliges Kneten – unter den nächsten Teigling legen. Den übrig gebliebenen Teig (gut 200g) für die Dekorationen beiseite stellen und bis zur Verwendung abdecken, sonst trocknet der Teig schnell aus.

Die Teiglinge zu einer Kugel einschlagen (den Teig von aussen gegen innen falten und leicht andrücken) und vorsichtig, mit wenig Druck, zu einem Zylinder einrollen. *Dieser Vorgang trägt wesentlich dazu bei, dass die Krume luftig, wattig und langfasrig wird.* Wie das geht, zeige ich dir auch im Video-Tutorial im Blog. Dann die Zylinder ca. 10 Minuten abgedeckt entspannen lassen. So reissen sie nicht beim weiter verarbeiten. Anschliessend die Zylinder sanft zu „Kegeln mit Kopf“ rollen: mit einer Hand vertikal den Hals „einrollen“ und gleichzeitig mit der anderen Hand in die Länge Rollen und am Ende/an den Gritti-Füssen leicht zuspitzen. Dann nochmals 10 Minuten Ruhe.

### **Verzieren**

Wenn du etwas flachere Grittibänze möchtest, musst du die Kegel jetzt etwas flachdrücken. Und zwar von Kopf bis Fuss... Ich persönlich finde dickbauchige Grittibänze sehr süss! Jetzt mit der starren Teigkarte oder einem scharfen Küchenmesser (ohne Zacken) die Arme und Beine einschneiden. Arme je nach Wunsch verschränkt oder seitlich hinlegen. Die Beine spreizen. Dann mit dem beiseite gelegten Teig die Accessoires kreieren. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Inspiration findest du ebenfalls im Video-Tutorial.



### **Bestreichen**

Direkt nach dem Verzieren mit der Eistreiche anmalen, damit sie nicht austrocknen und beim Backen eine schöne Farbe erhalten. Nach 5 Minuten das zweite Mal bestreichen. Je nach Wunsch bestimmte Bereiche oder auch ganz mit Hagelzucker bestreuen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

### **Backen**

Ohne Dampf und ohne die Ofentüre zu öffnen ca. 22-25 Minuten backen. Möchtest du etwas festere Grittibänze, so kannst du nach 10 Minuten den Schwaden ablassen, indem du die Ofentüre kurz öffnest. Für einen schönen Glanz sofort nach dem Herausnehmen mit Milchwasser abstreichen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Happy Chlaus!

## **Zeitplan**

	<b>Vorarbeiten</b>	<b>Arbeiten am Backtag</b>
	ca. 15 Minuten	ca. 2 Stunden
	8-12 Stunden	3-4 Stunden