



## BREZELN



Für 8 Brezen

### ZUTATEN

#### für den Vorteig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
60 g Wasser  
3 g frische Hefe

#### für den Hauptteig:

400 g Weizenmehl (Type 550)  
20 g Backmalz  
10 g Salz  
12 g frische Backhefe  
20 g weiche Butter  
200 ml Wasser, lauwarm  
Mehl zum Arbeiten

#### ausserdem:

Grobe Salzkörner  
500 ml Wasser  
50 g Natronpulver

### ZUBEREITUNG

Für den Vorteig Mehl mit Hefe und Wasser vermengen und etwa 3 Minuten lang zu einem homogenen Teig verkneten. In eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen. Anschließend 12 bis 14 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Am Backtag Mehl, Backmalz, Salz, Hefe, Butter und Wasser in eine Schüssel geben, Vorteig zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts auf niedriger Stufe etwa 5 Minuten gut vermengen. Anschließend auf mittlerer Stufe weitere 5 Minuten kneten.

Den fertigen Teig abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, in acht möglichst gleich große Portionen (à ca. 95 g) teilen und locker zu runden Teigkugeln formen. Kurz entspannen lassen und zu langen Strängen ausrollen, die in der Mitte dick sind und nach außen dünn zulaufen. Das Strangenende sollte dabei rundlich bleiben und nicht spitz sein.



## BREZELN

### ZUBEREITUNG

Jeden Teigstrang zur Brezel schlingen und zum Gehen auf zwei mit Geschirrtüchern ausgelegte Backbleche setzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sie ihr Volumen verdoppelt haben. Frischhaltefolie abnehmen und die Teiglinge für eine weitere Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dieser Schritt des Absteifens bei halber Gare ist wichtig, damit die Brezeln eine stabile Haut bilden. Die Haut verhindert später das Eindringen der Lauge.

Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser und Natronpulver in einem Topf kurz aufkochen lassen und die Teiglinge nacheinander für etwa 5 Sekunden in die Lauge tauchen. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

Die Brezeln am Bauch einschneiden und mit etwas Salz bestreuen. Die Brezeln nacheinander auf Einschubhöhe 2 12 - 14 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.