

Brezeln

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

9 Stück

Garzeit:

15 Minuten

Kategorie:

Getränke

Herkunft:

Sebastian

Zutaten

Vorteig

- 80 g Sauerteig
- 2 g Hefe
- 100 ml warmes Wasser
- 100 g Weizenmehl (550)

Hauptteig

- Vorteig
- 320 g Weizenmehl (550)
- 15 g Hefe
- 150 ml Milch (warm)
- 40 g Butter (weich)
- 5 g Zucker
- 10 g Salz

Lauge

- 40 g NaOH
- 1 l Wasser

Anleitung

Zutaten für den Vorteig vermengen und mehrere Stunden stehen lassen. (ca. 3 h bis verdoppelt)

Alles für den Hauptteig dazu geben und 10 bis 15 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. 30 bis 60 Minuten gehen lassen.

Teig wiegen und in 9 oder 10 gleiche Teile teilen.

Diese zu langen Strängen (ca. 50 cm) ausrollen und die Mitte dabei für den Bauch dicker lassen, während die Ärmchen gut dünn sind. Dann zu Brezeln knoten. (Schwäbische Variante)

Die geformten Brezeln kommen über Nacht in den Kühlschrank.

Brezeln kurz in der Lauge baden und mit einem Sieblöffel raus holen und auf ein Blech mit (Dauer-) Backfolie legen.

Die Bäuche mit einer scharfen Klinge (Rasierklinge) tief einschneiden und mit Salz bestreuen.

10 - 15 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Anstatt den 80 g Sauerteig kann auch 40 g Mehl + 40 g Wasser nehmen.

Einmal mit fertigem Dr. Ötker Sauerteig gemacht und für gut befunden.

Quelle

Johannes Degner aus Ulm von [Twitter](#)

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/brezeln/index?rev=1641735770>

Last update: **2022/01/09 14:42**