

Rezepte von backstars.de für:

Backmittel für Brezeln und Laugengebäck

Zutaten	Schwäbische Brezeln	Bayrische Brezen
Weizenmehl	500g	500g
Wasser, ca.	250g	260g
Salz	11g	15g
Backmittel für Brezeln	15g	15g
Hefe, frisch	1/2 Würfel	1/2 Würfel
Margarine/Butter/Schmalz	25g	15g

Was ist denn der Unterschied zwischen den beiden Brezeln/Brezen?

Streng genommen nur der Ausbund! Während Schwäbische Brezeln einen „Bauch“ haben, der eingeschnitten wird, sind die Bayrischen nahezu gleich dick ausgerollt und „reißen“ im Ofen wild auf – probieren Sie einfach aus, welche Ihnen besser schmecken...

Lösen Sie die Hefe im Wasser auf und geben dann alle Zutaten in die Knetmaschine. Zuerst langsam mischen und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten. Dies dauert je nach Maschinentyp 5-10 Minuten.

Wenn der Teig schön glatt ist, lassen Sie ihn ca. 10-20 Minuten zugedeckt ruhen.

Nach dieser Teigruhe stechen Sie mit einem Teigschaber ca. 60-70g schwere Teigstücke ab und formen diese zu einem Strang mit ca. 40cm Länge (Tipp: Rollen Sie die einzelnen Stücke vor und lassen sie diese dann immer wieder kurz „entspannen“). Rollen sie diesen Strang nun so aus, dass sich die Enden verjüngen und schlingen Sie eine Brezel. Alternativ können sie auch aus 3 Strängen einen Zopf flechten, aus 1 Strang einen Knoten machen... lassen sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Lassen sie dann die geformten Teigstücke auf einem Tuch liegend, zugedeckt ca. 25 Minuten gehen. Nach Ablauf dieser Zeit decken sie sie auf und legen die Teiglinge an einen zugigen! Platz, am besten auf den Balkon oder Terrasse. Solange bis die Teiglinge eine sog. Haut bekommen haben.

Nun geben Sie die Teiglinge kurz in ein 4%iges backstars.de Laugenbad aus Laugenperlen (Handschuhe und Augenschutz tragen!!! VORSICHT ÄTZEND!!!), nehmen sie sofort wieder heraus und legen es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nach Belieben kann man noch Mohn, Käse oder Salz darauf streuen und dann geht's ab in den Ofen.

Bei ca. 230-240°C für 14-18 Minuten. Je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und lassen Sie sich beim Backen nicht

ALLES!!! vorschreiben. 😊

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de