Palmbrezel

Zutaten für 6 Stück à 300 g:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl 550
140 g	Zucker
100 g	Butter
30 g	Schmalz
10 g	Salz
60 g	Hefe
100 g	Ei (2 Stück)
400 – 450 ml	Milch

Abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone (anstatt Zitrone kann auch Vanillemark oder -pulver verwendet werden)

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem feinen Hefeteig verkneten. Den Teig zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend sechs Portionen mit je 300 g abstechen und nach der Flechtanleitung 6 Brezeln formen.

Die Palmbrezelteiglinge mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Nochmals 10 – 20 Minuten gehen lassen, dann backen.

Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: 20 – 25 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 120 °C
Backzeit: 20 – 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 20 – 25 Minuten

HÄUSSLER
www.backdorf.de
0061-A-0323

Anleitung:

Den Teig in 3 Teile teilen und lange Teigstränge rollen.

In der Mitte zu flechten beginnen.

Legen Sie immer den äußeren Teigstrang über den Mittleren.

Wenn Sie einen kleinen Zopf in der Mitte erhalten haben, legen Sie ihn längs vor sich.

Nun rollen Sie die Teigstrangenden fest zusammen.

Überkreuzen Sie die Enden einmal ...

... und ein zweites mal.

Nun nehmen Sie die Enden und legen Sie nach vorn ...

... und drücken die Teigenden fest. Fertig.