



Riesenbreze

Zutaten für 1 Riesenbreze:

Teig:

1000 g	Dinkelmehl 630
20 g	Salz
50 g	Pflanzenöl
20 g	Backmalz (weizenfrei)
ca. 200 g	Wasser
250 g	Milch

Am Folgetag zugeben:

15 g	Hefe
15 g	Wasser

ca. 1.570 g Gesamtteig



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 25–30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 25–30 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Ober- und Unterhitze einschießen
Backzeit: 25–30 Minuten

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem festen Teig kneten. Wichtig: Den Teig nicht fertig auskneten, da er am nächsten Tag richtig ausgeknetet wird.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam
NOVA:	5 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in der Teigwanne über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Nun die Hefe im Wasser auflösen, zum Teig hinzufügen und fertig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	6 Minuten
2-Gang Maschine:	4 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	2 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig weitere 15–20 Minuten gehen lassen. Die Portion in 3 gleich große Stücke teilen und zu langen und dünnen Stränge ausrollen (die Länge ist von



der Teigmenge abhängig). Die Stränge zu einem Zopf flechten und damit eine Brezel legen. Die Brezel weitere 60 Minuten abgedeckt entspannen lassen.

Vor dem Laugen die Brezel 5–10 Minuten abhärten (Gärfolie entfernen und an trocknen lassen).
Nach dem Laugen die Brezeln mit Salz oder je nach Bedarf mit Saaten bestreuen.
Anschließend nach Anleitung backen.

