



Wienerle im Brezelteig

Zutaten für 20 Stück à 80 g:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl Type 550
20 g	Salz
30 g	Backmalz
40 g	Butter
550 ml	kaltes Wasser
20 – 30 g	Hefe

ca. 1.660 g Gesamtteig

Teigtemperatur: ???°C

Außerdem:

20 Stk.	Wienerle
	Brezellaug gebrauchs- fertig verdünnt

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig nach dem Kneten mit Folie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend in 20 Portionen zu je 80 g abwägen und diese nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Danach die Portionen rechteckig ausrollen und die Würstchen in den Teig einrollen.

Die Teigrollen mit Folie abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen, danach für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die angefrorenen Teiglinge in die Lauge tauchen, oben mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge leicht schräg einschneiden und mit Brezelsalz, Saaten oder Käse bestreuen.



Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschießen
Backzeit: 10 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 10 – 15 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 10 – 15 Minuten

Anleitung:



Den Teig zu je 80-Gramm-Portionen teilen.



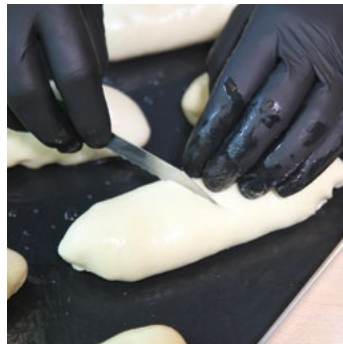
Die Würstchen in den Teig einrollen ...



... und die Enden verschließen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.



Die Teiglinge in die Lauge tauchen.



Mit einem scharfen Messer einschneiden ...



... und mit Brezelsalz, Käse oder Saaten bestreuen.