



# Brötchen- und Brezeln

## Zutaten:

- 1 kg Mehlmischung  
Brötchen und  
Brezelmehl
- ca. 550 ml kaltes Wasser
- 30 g Butter
- 30 g Hefe

## Zubereitung

Zutaten in Teigknetmaschine 10 Minuten zu glattem Teig kneten. Anschließend in Portionen zu 70 g abwiegen, mit der Hand rund wirken. Teiglinge 10 Minuten ruhen lassen.

Danach mit Stärke bemehlen und mit dem Semmeldrucker eindrücken. Teiglinge mit der eingedrückten Seite nach unten in die Gärbox legen, mit der Gärfolie abgedeckt 45-60 Minuten ruhen lassen. Teiglinge wieder wenden und anschließend backen.

Die Mehlmischung finden Sie unter: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

1 kg-Packung  
2/302126 € 2,70

2,5 kg-Packung  
2/201826 € 6,50



Im Holzbackofen:  
Bei 260°C einschießen.  
Backzeit 18-20 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270°C,  
Unterhitze 170°C  
Backzeit 18-20 Minuten.  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 230°C einschießen  
Backzeit 18-20 Minuten.  
Nach Bedarf Ofen zurückschalten.