Fastenbrezel

Zutaten für 10 Brezeln:

500 g	Weizenmehl Type 550
250 ml	Milch
40 g	Schmalz oder Butter
10 g	Salz
10 g	Hefe
15 g	Backmalz

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit der Teigknetmaschine etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten und danach 10 Minuten ruhen lassen.

Nach der Teigruhe in 80 g schwere Stücke teilen, rundschleifen und Brezeln formen. Die Brezeln in eine Gärbox mit bemehltem Einleger legen und mit Gärfolie bedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend für 15 Minuten in die Gefriertruhe oder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die kalten Brezeln für 30-45 Sekunden in kochendes Salzwasser geben und danach auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen. Mit feinem Salz bestreuen und direkt in den Ofen schieben.

Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 6-8 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 6-8 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 240° C einschießen
Backzeit 6-8 Minuten.

Anleitung:

Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Teigstücke abwiegen, zu kurzenn Strängen ausrollen und aneinander setzen.

Mit den Händen zuerst einen langen dünnen Strang ausrollen.

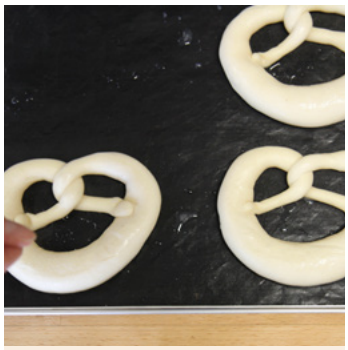
Die beiden Enden ...

... verdrehen.

Anschließend die beiden Enden festdrücken.

Die Brezeln für 30-45 Sekunden in kochendes Salzwasser geben, ...

... danach mit einem Schaumlöffel herausholen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen.



Zum Schluss mit feinem Salz bestreuen und direkt backen.