



Wienerle im Brezelteig

Zutaten für 20 Stück:

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 20 g Salz
- 30 g Backmalz
- 40 g Butter
- 550 ml kaltes Wasser
- 20-30 g Hefe
- 20 Stk. Wienerle
Brezellauge
gebrauchs-
fertig verdünnt

Zubereitung:

Die Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine etwa 8-10 Minuten zu einem festen, glatten Teig kneten. Diesen mit Folie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 20 Portionen zu je 80 g abwägen und diese nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend 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.



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.