



# Weißwurst im Brezelteig

## Zutaten für 20 Stück:

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 20 g Salz
- 30 g Backmalz
- 40 g Butter oder Schmalz
- 550 ml kaltes Wasser
- 20 g Hefe
- 20 Stk. Weißwürste, gepellt
- Brezellaug  
gebrauchsfertig  
verdünnt

## Zubereitung:

Die Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine etwa 8-10 Minuten zu einem festen, glatten Teig kneten.

Den Teig in 20 Portionen zu je 80 g abwägen, rundschleifen und diese 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Portionen rechteckig ausrollen und mit süßem Senf bestreichen. Die gepellten Weißwürste in den Teig einrollen.

Die Teigrollen mit Folie abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen, danach für 10 Minuten in den Gefrierschrank, oder 30 Minuten in den Kühlschrank, stellen.

Die angefrorenen Teiglinge in die Lauge tauchen und oben mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge leicht schräg einschneiden.



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.



Den Teig mit Senf bestreichen.



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 ...