

Hausbrot #10252

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Hefe

250 g Mehl
20 g Hefe, frisch
125 ml Milch
1 ts ; Zucker; (1)
-- abgenommen von
40 g Zucker; (2)
40 g Butter
1 Ei
1 pn ; Salz

* ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb
1 tb Kondensmilch

* QUELLE

- gepostet: Ingrid Benerts
- am 23.12.95

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Milch erwärmen und zur Hefe gießen. Mit etwas Mehl und Zucker (1) zu einem Brei verrühren. Ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Fett zerlassen und mit Ei, Zucker (2) und Salz verschlagen. Zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Hefeteig in 10 cm lange Rollen teilen. Jede Rolle zu einer kleinen Brezel drehen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Eigelb und Kondensmilch verquirlen und die Brezeln damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 15 bis :20 Minuten backen und noch lauwarm servieren. breiten Topf zum Kochen bringen, umrühren, bis das Natron ganz aufgelöst ist. Jeweils 1-2 Brezeln 30 Sekunden in die Natronlauge legen. Mit dem Schaumlöffel immer wieder vorsichtig untertauchen, damit auch die Oberfläche befeuchtet wird. Die Brezeln herausnehmen. etwas abtropfen lassen und auf das Blech legen.

Zum Schluss mit grobem Salz bestreuen. Falls nötig, die Oberfläche vorsichtig mit Natronlauge einpinseln, damit das Salz besser haftet.

Die Brezeln auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 225 GradC in 25-30 Minuten braun und knusprig braten.

Zubereitungszeit 50 Minuten Ruhezeit 130 Minuten Backzeit **

Gepostet von Diana Drossel Date: Fri, 24 Mar 1995

Erfasser: Diana

Datum: 04.07.1995

Stichworte: Backen, Brötchen, Brezel, P9