

Kuppeltorte mit Erdbeeren

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

25 g Hefe
1 1/2 ts ;Meersalz
200 g ;Wasser
360 g Weizen; fein gemahlen

* Für Die Lauge

1 l ;Wasser
1 tb Natron (10 g)

* Zum Bestreuen
- grobes Salz

Die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen. Das Mehl nach und nach dazu geben und alles zu einem festen Teig verarbeiten.

:10 Minuten gründlich durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
Eine Kugel formen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

danach den Teig nochmals kräftig durchkneten. Im Gegensatz zu den üblichen, etwas feuchten Vollkornteigen, ist der Brezelteig glatt und trocken. Er klebt nicht.

Eine Rolle formen und 9 gleichgroße Stücke abschneiden. Jedes Stück zu einer etwa 50 cm langen Schnur rollen, die an den Enden allmählich dünner wird und zu einer Brezel formen.

Die übrigen Teigstücke inzwischen mit dem Tuch bedecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Brezeln 10 Minuten gehen lassen.

Das Blech gründlich einfetten. Das Wasser mit dem Natron in einem 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