

Neujahrsbrezel

Zutaten:

Kochstück (mindestens 1 h vorher):

60 g Mehl Type 550

300 g Buttermilch

Vorteig (mindestens 1 h vorher):

250 g Mehl Type 550

250 g Milch

10 g Hefe

Hauptteig

gesamtes Kochstück:

gesamter Vorteig

700 g Weizenmehl Typ 550

3 Eier (etwa 150 g den Rest zum Bestreichen der Brezeln beiseite legen)

150 g Milch

150 g Butter

30 g Zucker

18 g Salz

Zum Bestreichen: das restliche Ei



Zubereitung:

Für den Vorteig: die Hefe in Milch auflösen und mit dem Mehl verrühren und 1 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.

Für das Kochstück: Mehl mit Buttermilch klümpchen frei in einem Kochtopf verrühren und aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht. In die kleine Nixe umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, so dass die Oberfläche nicht austrocknet.

Für den Hauptteig den Vorteig, das Kochstück mit dem Mehl, den Eiern, dem Salz und der Milch für 5 min. auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine kneten. Sodann weitere 3 min. auf mittlerer Geschwindigkeit kneten. Den Zucker in kleinen Portionen zum Teig hinzugeben. Zuletzt die Butter hinzufügen und weiterkneten, bis sie komplett in den Teig eingearbeitet ist.

Den Teig 1 Stunde gehen lassen. Nach 30 min. den Teig einmal dehnen und falten.

Den Teig in 6 Teile teilen und zu Strängen von etwa 70 cm rollen, die in der Mitte dicker sind als an den Enden. Zu einem Zopf flechten und eine Brezel schlingen.

Ca. 1,5-2 Stunden gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Brezel vorsichtig mit Ei bestreichen. Bei 200°C mit Dampf für 30 min backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Zauberstein, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschue

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN