

Back mas

Du brauchst no: 300ml koids Wassa + 3 EL Pflanzenöl.

1. **Knetn:** Breznmehl, Trockenhefe, 300 ml koids Wassa und Pflanzenöl 4 Min. langsam, dann 7 Min. schnoi knetn oda im Thermomix 10 Min. (festa Doag!).

2. **Doagruah:** 10 Minutn in da Schüssl lieng lassn, zua decka.

3. **Schlinga:** Doag in 13 gleichgroße Stückal teiln. Die Doagling mit vui Kraft vorlänga auf ca. 10, dann auf 50 cm lang roin, in da Mittn bissl dicka, an die End dünna. Die zwoa End ind Hand nehma, hochhem und mit vui Schwung aus da rechtn Hand zua Brezn drahn (so macht´s da Bäcka. Breznbackkurse hamma a*). Du kost aba einfach die zwoa End zwoa moi überkraiz leng und dann nauf klappn oa moi auf 9 und oa moi auf 3 Uhr (oda Du machst Breznherzal oda a Breznmaus, Beispeifotos im QR-Code vasteckt). Die Pratzl am Teigstrang festdrucka und auf a Backpapier leng. Brezn vom ganzn Stress 30 Minutn in Ruha lassn. Wenn´s Zeit zua lasst, 30 Min. (oda bis moang = Zeit is Gschmack) im Kühlschränk koid wern lassn. Wenn koa Zeit is, glei Ofa auf 220 Grod Oba- und Undahitz vorhoazn.

4. **Laung:** Im flachn Topf 0,5 Lita hoass Wassa aus da Leitung schüttn. Gummihandschuha und am besten a Bruin oziang, vorsichtig die Laung nei und umrührn so dass net spritzt! Mitm Schaumleffe (aus Plastik!) Brezn komplett 3x kurz ind Laung daucha, abtropfa und glei auf´s Backpapier leng. *Tipp:* Fois net alle Brezn braucht wern, unglaugte Brezn eigfrian.

5. **Soizn und bacha:** Die glaugdñ Brezn auf´s Backblech leng, soizn und in Ofa. Wiewa braun dass das mogst 13 – 17 Minutn bacha. Die hoassn Brezn ausm Ofa nehma und schmecka lassn! (Obacht: hoass!)

***Anleitung + Übersetzung auf Hochdeutsch und ungarisch unter:**

www.baeckerei-denk.de/brezn

Drin is: **Weizn**, Meersoiz, **Dinkel**, Enzyme, Ascorbinsäure;
Im Sackal: Trockenhefe, Lauge (Natriumhydroxid E 524), Brezensoiz

| 100 g enthalten | durchschnittlich: |
|-----------------|-------------------|
| Brennwert | 340 kcal / 1423KJ |
| Fett | 2,6 |
| davon gesätt. | Fettsäuren 0,8 |
| Kohlenhydrate | 68,5 |
| davon Zucker | 2,6 |
| Eiweiß | 9,4 |
| Salz | 2,15 |



INH. NICOLE SCHÖN
MÜNCHNER STR. 11
SUDETENLANDSTR. 30
85221 DACHAU
TEL. 08131 - 72632
FAX 08131 - 72646



Back´s bis spätestens: