



Boarische Brezn zum soiba macha

(Bayerische Brezen zum selbst machen)

Anleitung:

Du brauchst noch: 300 ml kaltes Wasser + 3 EL Öl

1. **Kneten:** Breznmehl, 300 ml kaltes Wasser und das Öl 4 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten (fester Teig!).
2. **Teigruhe:** 10 Minuten in einer Schüssel liegen lassen, zu decken.
3. **Brezn schlingen:** Teig in 13 gleichgroße Stücke teilen (am besten wiegen). Die kleinen Teiglinge vorlängen auf ca. 10, dann auf 50 cm lang rollen, in der Mitte etwas dicker, an den Enden dünner. Die zwei Enden in die Hand nehmen, hochheben und mit viel Schwung zu einer Brezn drehen (wer's richtig lernen möchte besucht uns zum Breznbackkurs)*. Die Enden am Teigstrang fest drücken und auf ein Backpapier legen. Brezn von dem ganzen Stress 15 Minuten in Ruhe lassen. Wenn es die Zeit zulässt, nochmals 20 Min. (oder auch bis morgen: Zeit = Geschmack*) im Kühlschrank kalt werden lassen – wenn keine Zeit ist, gleich den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. **Brezn laugen:** Im flachen Topf 1 kg heißes Wasser aus der Leitung schütten. Schutzkleidung anziehen und vorsichtig die Lauge hinein und umrühren, so dass es nicht spritzt. Mit einem Schaumlöffel die Brezn komplett 3x in die Lauge tauchen und gleich auf ein Backpapier legen. **Tipp:** Falls nicht gleich alle Brezn gebraucht werden, gelaugte Brezn sofort einfrieren (ohne Breznsalz), nebeneinander auf z.B. ein Tablett legen. Wenn die Brezn gefroren sind kannst Du sie in eine Folie packen und übereinander legen.*
5. **Brezn salzen und backen:** Die gelaugten Brezn salzen gleich auf den heißen Gitterrost oder direkt auf ein Backblech legen und in den Ofen. Je nach Bräunung 13 – 17 Minuten backen. Die heißen Brezn aus dem Ofen nehmen und schmecken lassen!

* Breznbackkurstermine findest Du ebenso auf unserer Homepage.

* Wenn Du die Brezn geschlungen hast und erst am nächsten Tag backen willst (oder die eine Hälfte frisch und die andere erst am nächsten Tag) mit noch mehr Geschmack, einfach die Brezn im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag heraus nehmen, laugen, salzen und sofort in den vorgeheizten Ofen schieben.

* Falls nicht alle Brezn gebraucht werden, laugen und sofort einfrieren – ohne Breznsalz.

Gefrorene Brezn frisch backen: Brezn aus dem Gefrierschrank gleich auf das Backblech legen, 10 Minuten antauen lassen, mit Breznsalz bestreuen und in den vorgeheizten Ofen schieben.