

Bayerische Brezen zum selbst machen



Backen wir´s:

Du brauchst noch: 300 ml kaltes Wasser + 3 EL Pflanzenöl.

1. **Kneten:** Breznmehl, Trockenhefe, 300 ml kaltes Wasser und Pflanzenöl 4 Min. langsam, dann 7 Minuten schnell kneten oder im Thermomix 10 Minuten (fester Teig!).
2. **Teigruhe:** 10 Minuten in einer Schüssel liegen lassen, zu decken.
3. **Schlingen:** Teig in 13 gleichgroße Stücke teilen. Die Teiglinge mit viel Kraft 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 aus der rechten Hand zur Breze drehen (so macht es der Bäcker. Breznbackkurse bieten wir auch an*¹). Du kannst aber einfach die beiden Enden zweimal über kreuz legen und dann nach oben klappen einmal auf 9 und einmal auf 3 Uhr (oder Du machst Breznherzchen oder Breznmaus, Beispielfotos im QR-Code versteckt). Die beiden Enden am Teigstrang fest andrücken und auf ein Backpapier legen. Brezn vom ganzen Stress ca. 30 Minuten in Ruhe lassen. Wenn es die Zeit zu lässt, 30 Min. (oder bis morgen = Zeit ist Geschmack*²) im Kühlschrank kalt werden lassen. Wenn keine Zeit ist, gleich den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. **Laugen:** Im flachen Topf 1 Liter heißes Wasser aus der Leitung schütten. Gummihandschuhe und am besten eine Brille anziehen, vorsichtig die Lauge hinein und umrühren, so dass es nicht spritzt. Mit einem Schaumlöffel (aus Plastik) Brezn komplett 3x in die Lauge tauchen und auf ein Backpapier legen.
Tip: Falls nicht alle Brezn gebraucht werden, gelaugte Brezn sofort einfrieren.*³
5. **Salzen und backen:** Die gelaugten Brezn direkt auf ein Backblech legen, salzen und in den Ofen. Je nach Bräunung 13 – 17 Minuten backen. Die heißen Brezn aus dem Ofen nehmen und schmecken lassen! (Aufpassen: heiß!)

*¹ Breznbackkurstermine findest Du auf unserer Homepage.

*² Wenn Du die Brezn geschlungen hast, aber 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.

*³ Falls nicht alle Brezn gebraucht werden, laugen, auf ein Backpapier nebeneinander z.B. auf ein Tablett legen und sofort einfrieren, ohne Breznsalz. Sobald sie tiefgefroren sind, kannst Du sie stapeln und in Folie verpacken. Nicht länger als 3 Tage einfrieren.

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

<https://baeckerei-denk.de/>

