Bio Laugenbrezen

Rezept für 9 Stück

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: 30 Minuten

Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 200°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: 18-20min 200°C Heißluft, 1 Dampfstoß manuell

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen, ca. 18-20min 200°C

ZUTATEN

- ☐ 50g Bio Roggenmehl Type 960
- ☐ 450g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 10g Salz
- ☐ 10g Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 10g Bio Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- ☐ 15g Bio Butter
- ☐ 4g Suppenwürfel bzw. Suppenwürze
- ☐ 15g frische Hefe
- ☐ 280g Wasser 23°C

Brezensalz zum Bestreuen sowie Backprofis Brezenlauge zum Bestreichen vor dem Backen

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 20 Minuten rasten lassen.
3. Teigstücke auswiegen zu je ca. 90g, rund formen bzw. rund schleifen und nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Die Teigkugel etwas flach drücken, von oben und unten in die Mitte einschlagen, und daraus einen langen Teigstrang von etwa 50 Zentimeter formen.
5. Aus dem Teigstrang eine Breze formen, hierfür am besten die Bilder auf der Website beachten.
6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Stangerl auf das Backblech legen.
7. Leicht mit Wasser besprühen, abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
8. Die Brezen abdecken, kurz warten bis sich eine leichte Haut auf der Oberfläche gebildet hat, und anschließend kräftig mit Brezenlauge bestreichen oder in Brezenlauge tunken, grobes Brezensalz darüber streuen, und mit einem scharfen Teigmesser zwei Längsschnitte machen.
9. Mit sehr wenig Dampf backen, da ansonsten die Lauge abgewaschen wird.
10. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.