

# Bio Partybrezel, Lauge

Rezept für eine große Brezel (6-8 Personen)



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 30 Minuten bei 180°C Heißluft

**Miele Combidampfgarer:** 30 min 180°C Heißluft,  
1 Dampfstoß manuell

**Miele Klimagaren:** 1 Dampfstoß manuell auslösen,  
ca. 30min bei 180°C Heißluft



## 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

www.derbackprofi-shop.at

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau mit einer Küchenwaage einwiegen, in eine Rührschüssel geben und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten den Teig sofort aus dem Rührkessel geben, rundformen, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen.
3. Aus der Teigkugel nun einen Teigstrang formen. Dafür den Teig von oben in die Mitte einschlagen, von unten in die Mitte einschlagen, einrollen und mit beiden Händen und jede Menge Druck einen Teigstrang formen der mind. 110-120cm lang ist.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teigstrang eine Riesen Brezen formen und auf das Backblech legen.
5. Leicht mit Wasser besprühen, abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
6. Die Partybrezel abdecken, kurz warten bis sich eine leichte Haut auf der Oberfläche gebildet hat, und anschließend kräftig mit Brezenlauge bestreichen, grobes Brezensalz darüber streuen, und mit einem scharfen Teigmesser im unteren Bereich der Breze einen Längsschnitt machen.
7. Mit sehr wenig Dampf backen, da ansonsten die Lauge abgewaschen wird.
8. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen und anschließend aufschneiden und nach Herzenslust belegen.

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich  
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: [office@derbackprofi.at](mailto:office@derbackprofi.at)

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at) • [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at) • [www.facebook.com/ofnerderbackprofi](https://www.facebook.com/ofnerderbackprofi)