

Neujahrsbrezel aus Hefeteig

Zutaten Teig:

775g Mix Brot

8g Salz

110g Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)

15g Vanille-Zucker

30g Frischhefe oder 15g Trockenhefe

2 Eigelb

70g weiche Butter

680g lauwarme Milch (ca. 32°C)

Zitronenaroma flüssig oder ger. Zitrone

Herstellung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, dann das Eigelb untermischen.

Als ersten die Hefe-Milch in den Knetkessel geben, dann die Butter und dann alle trockenen Zutaten.

Zum Schluss ein paar Tropfen fl. Zitrone oder etwas ger. Zitronenschale zugeben.

Dann den Teig so lange bei mittlerer Geschwindigkeit kneten bis er glatt und geschmeidig ist.

Der Teig ist sehr weich und muss jetzt im Kessel abgedeckt für 45 bis 60 min an einem warmen Ort ruhen.

1 Ei mit 30 ml Milch und einer Prise Salz gut verrühren.

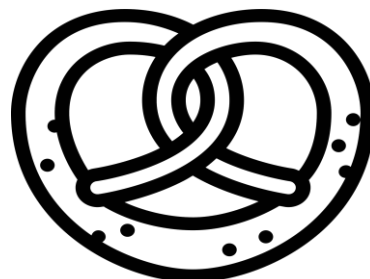
Nach der Teigruhe den Teig zu einer Kugel formen und 3 Stücke mit je 150g abwiegen.

Jedes Teilstück zu einer Kugel formen und zur Seite legen abgedeckt.

Die große Kugel zu einem langen Strang rollen, aber darauf achten, dass die Mitte des Strangs dick ist und zum Ende hin immer dünner wird.



Aus diesem Strang dann die Brezel formen.



Jetzt die 3 kl. Kugeln zu je einem Strang formen. Auch hier sollten die Enden dünner sein.

Dann aus den 3 Strängen einen Zopf flechten.

Die Brezel etwas andrücken und dann dünn mit dem Ei-Milch-Gemisch abstreichen.

Der kl. Zopf wird dann genau in die Mitte des Brezelbauches gelegt und das ganze wird wieder mit dem Ei-Milch-Gemisch abgestrichen.

Dann alles 40 min garen lassen (gehen lassen)

Während der Gare den Ofen auf 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine leere feuerfeste Form (z.B. alte Backform oder altes Backblech) auf den Boden des Ofens stellen und mit aufheizen.

Wenn die Gare beendet ist die Neujahrsbrezel in den Ofen geben und in die aufgeheizte Form zirka hundert Milliliter Wasser rein schütten und Ofen direkt schließen.

Backzeit ca. 45 bis 55 Minuten je nach gewünschter Farbe

Zur Kontrolle ob die Brezel durchgebacken ist, bitte mit einem Zahnstocher oder Holzstäbchen die Probe machen.

Wenn ihr sehen wollt wie es genau aussieht, sucht es über Google, da gibt es genug Bilder. Ich habe vergessen ein Bild zu machen.