Brezeln

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

1 EL Butter
500 g Mehl
120 g Natron
1 TL Salz
7 g Trockenhefe
2 l Wasser
360 ml Wasser, lauwarm
1 EL Zucker, braun

Außerdem:

zum Drüberstreuen Meersalz

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in liebesapfelrot, 4,8 L

Lurch Ausrollmatte & Backunterlage aus Silikon

Le Creuset Backblech doppelwandig

Küchenprofi Einhand Mehlsieb

Kochmesser KochForm, 21 cm

Rösle Schaumlöffel flach, grob gelocht

Meyer-Mayor Küchentuch Karo groß in hellblau

Kuhn Rikon Allround Kochtopf 2.3L/18 cm

WMF digitale Küchenwaage, schwarz

Rohe Stieltopf Ravenna

1

Die Butter in einem Topf schmelzen und dann zusammen mit dem lauwarmen Wasser, Hefe, Salz und braunen Zucker in die Küchenmaschine geben.

2

Den Knethaken an der Küchenmaschine anbringen und ein Drittel des Mehls in die Schüssel geben. Die Zutaten zunächst bei Geschwindigkeitsstufe 2 vermengen.

3

Stück für Stück das restliche Mehl hinzugeben. Die Konsistenz stimmt, wenn der Teig beim Drücken nachgibt.

4

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, 3 Minuten lang von Hand kneten und zu einer Kugel formen. Mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

5

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200 °C vorheizen und die 2 Liter Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

6

Den Teig in Stücke mit je 50 g schneiden. Den Teig zu einem Strang rollen. Die Enden nehmen und einmal übereinander schlagen. Nochmal übereinander schlagen und die Enden verschlingen und dann zurück auf den unteren Strang legen, um die traditionelle Brezelform zu erhalten.

7

Natron in das Wasser geben. Die Brezel etwa 20 Sekunden lang in das Wasser tauchen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

8

Die Brezeln mit grobem Meersalz bestreuen und 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Beim Teigkneten ist die Fingerprobe hilfreich: Einfach mit dem Finger ein Loch in den Teig drücken. Schließt sich das Loch wieder, ist der Teig ausreichend geknetet.