

Partybreze selbstgemacht

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Saison: Ganzjährig



Zutaten

580 ML	Wasser (lauwarm)
1 KG	Weizenmehl
2 EL	Salz
2 EL	Backmalz
20 G	frische Germ
30 G	Butter (zimmerwarm)
2 TL	Brotgewürz

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Germteig zubereiten.
2. Danach den Germteig abwiegen und in drei gleich große Teilstücke teilen.
3. Jedes Stück in ca. 1 m langen Strang ausrollen.
4. Als nächstes aus den drei Strängen einen Zopf flechten, wobei die dickste Stelle in der Mitte des Zopfes sein sollte. Die beiden Enden sollten dünn sein.
5. Als nächstes den Zopf zu einer Breze legen – je nach Belieben kann man auch eine Zahl oder ein Herz formen. Für Zahlen ab zehn, sollte man jedoch die doppelte Menge des Rezeptes verwenden.
6. Die fertig geformte Breze auf ein Backblech legen und nochmal für ca. 15 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit sollte der Backofen auf 210°C Heißluft vorgeheizt werden.
7. Nach der Rastzeit die Breze mit Wasser besprühen, mit dem Körndlmix bestreuen und in den Ofen schieben.

Die Breze 30 min. lang mit viel Wasserdampf backen.

Um die Breze gut weiterverarbeiten zu können, muss man sie gut auskühlen lassen.