

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Stelzenbreze

Koch: Dominik Leodolter

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Breze

- 2 g Trockenhefe
- 600 g Mehl (glatt)
- 10 g Salz
- 8 g Kristallzucker
- 60 g zimmerwarme Milch
- 245 ml lauwarmes Wasser
- 60 ml Sonnenblumenöl
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Fülle

- 360 g gehackte Stelze

Für das Topping

- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- 30 g Salz-Kümmel-Mischung
- 50 g knusprige Stelzenkruste

Zubereitung

1. Für den Teig zuerst das gesiebte Mehl in eine Schüssel in die Küchenmaschine geben und die trockenen Zutaten (Salz, Trockenhefe und Kristallzucker) vorsichtig einrühren.
2. Nun die zimmerwarme Milch und das Wasser mit dem Sonnenblumenöl vermengen und vorsichtig nach und nach zu den trockenen Zutaten geben.
3. Die Masse zuerst mit einem Knethaken verkneten und dann mit der Hand zu einer schönen Teigkugel formen, in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten rasten lassen.
4. Nach dem Rasten den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, vierteln und ein Stück mit einem Nudelholz oval ausrollen. Ein Viertel der gehackten Stelze der Länge nach auf dem ausgerollten Teig verteilen, fest einrollen, die Enden andrücken und die Teigrolle zu einer Breze formen. Den Vorgang mit den anderen Teig-Stücken wiederholen.
5. Nun die Brezen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem verquirlten Ei einpinseln. Die Salz-Kümmel-Mischung und die knusprige Stelzenkruste auf den Brezen verteilen.
6. Zum Schluss die Brezen bei 180° C Umluft etwa 25 Minuten im Rohr goldbraun backen und anschließend warm genießen.