

Fastenbeugel

Zutaten für ca. 20 Stück à 95 g

Für den Germteig:

1 kg Weizenmehl glatt

100 g Roggenmehl

42 g frische Germ

100 ml lauwarme Milch

Ca 500 ml lauwarmes Wasser

Eine Prise Zucker

20 g Salz

Salz-Mehl-Mischung:

1/8 l Wasser

1 EL Salz

Ca. 120 g glattes Weizenmehl (je nach gewünschter Konsistenz)

Zubereitung:

Die Germ in lauwarmer Flüssigkeit auflösen. Anschließend werden alle Zutaten zu einem Germteig verarbeitet.

Je nach gewünschter Anzahl (ca. 20 Stück) den Teig in gleich schwere Stücke teilen. Die Teiglinge kurz durchkneten und zu Brezen formen.

Die Brezen werden vor dem Backen kurz in kochendes Wasser eingelegt, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anschließend werden die Brezen 20 Minuten bei 200 Grad gebacken.

5 Minuten bevor die Brezen aus dem Ofen genommen werden, verteilt man die Salz-Mehl-Mischung über die Brezen. Sollten die Brezen noch zu wenig Farbe haben, kann man sie weiterbacken, bis sie die gewünschte Färbung haben.

Der Teig braucht keine Ruhezeit, kann nach dem Kneten gleich verarbeitet werden.