



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
1 Pkg. Germ
1 TL Zucker
lauwarmes Wasser
2 TL Salz
7 dag Öl
250 ml Milch
250 ml Wasser

Mein persönlicher Tipp

Aus dem gleichen Teig lässt sich auch eine große Partybrezel formen. Achtung Backzeit verlängert sich etwas. Nach dem Auskühlen aufschneiden und mit Salatblättern, Schinken, Käse, Tomaten, etc. füllen!



Christina Bauer

Seminarbäuerin aus Götzens

Quellen:



Salzburger Seminarbäuerinnen:
Kursunterlage *Striezel, Pinze und Co.*



Fastenbrezel



Foto: Wolfgang P. Pareta - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 20 Portionen: Alle Zutaten sollen Raumtemperatur haben!

- Mehl in eine Schüssel geben, Germ und Zucker mit etwas lauwarmem Wasser verrühren und zum Mehl geben.
- Salz darüber streuen und mit Öl und Milch-Wasser-Gemisch verrühren. Der Teig soll geschmeidig sein und nicht kleben.
- Anschließend den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, dann Brezen formen.
- Das Backrohr auf ca. 220°C vorheizen. Nach dem Formen das Gebäck nochmals gehen lassen, mit Wasser besprühen und ins aufgeheizte Backrohr geben.
- Ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

