Bayrische Hausmacher-Brezeln

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Brezeln gehören unverwechselbar zu den Essgewohnheiten der Alpenküche. In Bayern unverzichtbar zur deftigen „Brotzeit“, zum bayrischem Abend, zu einer Maß auf der Wiesn und vielem mehr. Es gibt sie in vielen Variationen, z.B. als Laugenbrezel mit grobem Salz, Mohn oder Sesam bestreut. Die traditionellen bayrischen Hausmacher-Brezeln sollten außen kräftig gebräunt und innen „flaumig“ weich sein. Da Brezeln frisch gebacken bekanntlich am besten schmecken, zeigen wir Ihnen in unserem Rezept wie Sie das leckere Laugengebäck ganz leicht selber backen können. Auch wunderbar **vegan zuzubereiten**: Einfach mit Soja-Milch.

Zutaten

- 500 g Mehl 405, gesiebt
- 1 gehäufter Tl Salz
- 20 g frische Hefe, zerbröckelt
- 100 ml warmes Wasser
- 150 ml warme Milch
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verquirlt
- Grobes Salz, Sesamsaat, oder Mohn zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

In eine kleine Mehlmulde die Hefe bröckeln und mit dem warmen Wasser übergießen, darüber etwas Mehl vom Rand stäuben. Abgedeckt an einem warmen zu einem Vorteig 20 – 30 min. aufgehen lassen.

Schritt2

Von Hand mit der warmen Milch zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, zu einer Kugel formen. Wieder aufgehen lassen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat. Kräftig durchkneten und erneut 15 min. aufgehen lassen.

Schritt3

In ca. 8 Stücke schneiden und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang formen, der in der Mitte etwas dicker ist und dünn und lang ausläuft. Die Enden nach vorn ziehen, einmal verdrehen und am dicken Teil andrücken. Nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und noch einmal abgedeckt aufgehen lassen; dauert ca. 45 min.

Schritt4

Den Backofen in der Zwischenzeit auf höchste Stufe / Umluft vor heizen, die Brezel mit der Ei Streiche bepinseln. Nach eigenem Gusto mit grobem Salz, Mohn oder Sesam bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 15 min. goldbraun backen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Bayerisch, Brot und Brötchen, Deutsche Küche, Fingerfood, Partyrezepte, Vegan, Vegetarisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausmacher-brezeln/