

Brezen

700g Mehl 550

15g Salz

14g Hefe (Trockenhefe)

75 g Butter

370 ml Wasser



Alles mischen und 10 Minuten kneten

Teig 5 Minuten unter dem Tuch gehen lassen

$1146 / 12 = 95,5 \text{ g}$

Teig zweiteilen, die 1. Teiglinge aufteilen, rundschieben und weiter in zwei Stufen formen dritte Stufe Brezen formen und auf ein Tuch legen kühl gehen lassen ca. 30 Minuten. Währenddessen die zweiten Teiglinge wieder Formen und auch kühl gehen lassen stellen.

Teiglinge sind nach dem gehen sehr fest und außen trocken.

Brezen ca. 30 Sekunden in die Lauge tauchen danach auf das Abtropfgitter 30 Sekunden und dann aufs Backblech einschneiden und salzen, wenn alle fertig sind bei 220 Grad im Ofen 10 Minuten backen dann Ofen auf 200° zurück nehmen nach weiteren 10 Minuten im Ofen lassen.