

Feiertagsbrezel

Backmischung

1000 g und 2500 g netto

Brezelmischung, Wasser, Butter und Hefe wie angegeben vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 3 Minuten schnell verrühren.

Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Ballen in 3 gleiche Stränge rollen (ca. 60-90 cm). Die 3 Teile zu

einem Zopf flechten und daraus eine Brezel formen. Auf ein vorgefettetes

Backblech legen und ca. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mit einer Mischung

aus halb Ei und Kaffeesahne (Ersatzweise kann auch halb Ei und halb Wasser

genommen werden) vorsichtig bepinseln und je nach Geschmack mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten ausbacken.

Elektroherd: 200°C / Heißlufttherd: 180°C. Es empfiehlt sich einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

Backmischung	Wasser	Hefe	Butter
500 g	200 ml	20 g	20 g
1000 g	420 ml	40 g	40 g

Teig kann auch im Brotbackautomaten hergestellt werden.

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1483 kJ (354 kcal)
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	71,7 g
davon Zucker	11,5 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	1,4 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	