

Ungarische Brezel

 Schwierigkeitsgrad
etwas Übung
erforderlich  Portion/ Größe
10 Stück  Zubereitungszeit
45 Minuten  Gärzeit
45 Minuten  Backzeit
20 Minuten  Temperatur
200° O/U

Zutaten

Teig

500 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
25 Gramm frische Hefe
(oder 7 Gramm Trockenhefe)
Ca. 300 ml lauwarme Milch
70 ml Sonnenblumenöl
1,5 Tl. Salz
1 El. Zucker
+ 1 Ei zum Bestreichen



Salz Glasur

50 Gramm Mehl
1 El. Salz
50 ml Wasser

Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel sieben. Salz, Zucker zugeben und die Hefe darüber bröseln. Mit dem Knetaken die lauwarme Milch und das Öl unterkneten lassen. Während dem Kneten, den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Den Teig ca.8-10 Minuten kneten lassen.

Aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen nochmals durchkneten und auf 10 gleichgroße Stücke teilen.

Die Teile einzeln durchkneten, rundwirken und zugedeckt für ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200° Ober/ Unterhitze vorheizen.

Den ersten Teig zu eine ca. 70 cm Stange ausrollen. Die 2 Spitzen schlagen wir 2-3-mal übereinander und klappen das Ganze zurück. Die Brezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Die Spitzen sollten nach unten zeigen). Den Vorgang mit alle Stücken wiederholen.

Bis wir alle Brezel fertig machen, werden wahrscheinlich die ersten 5 auf dem ersten Blech hoch gehen. So können wir sie mit dem verquirlten Ei bepinseln und ca. 12- 15 Minuten backen. Währenddessen kann das 2. Blech Brezel ruhen.

Die Zutaten der Salzglasur glattrühren. Das erste Blech aus dem Ofen rausholen, mit der Glasur ein paar Streifen über die Brezel ziehen und weitere 4- 5 Minuten backen. Das 2. Blech genauso fertig backen.