März-Brezen

DER STEIRER HOF
Bad Waltersdorf

Zutaten für ca. 10-15 Stück:

20 g frische Hefe
10 g Salz
400 g Weizenmehl (Type 700 oder Universalmehl)
100 ml lauwarmes Wasser
100 ml lauwarme Milch
10 g Butter oder Schmalz

Zubereitung Vorteig (Dampfl):

Für das Dampfl zunächst ca. 150 g Weizenmehl in einer Schüssel aufhäufen und eine Mulde eindrücken. Germ im lauwarmen Wasser (100 ml) auflösen und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Zubereitung Teig:

Nachdem das Dampfl reif ist, werden die übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet. Der Teig sollte ca. 30 Minuten gehen, dann den Teig einmal mit der Hand durchkneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Rolle formen und in 10 bis 15 gleich große Stücke teilen und zu Knollen schleifen. Nach einer kurzen Pause die Knollen mit den Handflächen flach rollen und zu Brezen formen. Danach mit Wasser besprühen und nochmals ca. 30 Minuten bis zum Backen gehen lassen.

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Auf der mittleren Schiene ca.15 Minuten goldbraun backen. Danach mit Wasser absprühen und kurz in ein Roggenmehl-Salzgemisch wälzen und abkühlen lassen.