



Neujahrsbrezeln



 Arbeitszeit: 20 Minuten

 Koch- & Backzeit: 70 Minuten

 1 Brezel

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig

- 500g Weizenmehl Type 405
- 250ml Milch, lauwarm
- 100g Butter, weich
- 100g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- Etwas Milch

Zubereitung

Für den Hefeteig werden zunächst die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz) miteinander vermengt und eine Mulde geformt. Anschließend wird die Hefe in der lauwarmen Milch aufgelöst und zusammen mit dem Ei in die Mehlmulde gegeben. Mit den Fingern wird das Mehl in die Flüssigkeit eingearbeitet bis ein homogener Teig entsteht. Nun wird die Butter hinzugegeben und der Teig wird ca. 5 Minuten verknetet.

Ca. 40 Minuten muss der Teig zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Nach der Ruhezeit wird nun ca. 1/3 des Teiges nochmals gedrittelt, ca. 45 cm lang jeweils gerollt und ein Zopf geflochten. Der restliche Teig wird zu einer ca. 80 cm langen Rolle gerollt und als Brezel geformt. Die Brezel wird auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt.

Danach wird die untere Seite der Brezel mit Wasser bepinselt und das geflochtene Stück wird draufgelegt. Zuletzt wird die fast fertige Brezel mit der Eigelb- Milch- Mischung bestrichen.

Die Neujahrsbrezel wird für ca. 30 Minuten bei 170° Ober-/ Unterhitze golden gebacken.

