

WEIZENTEIG FÜR HANDGEBÄCK

BREZE - DER KLASSIKER UND DAS ZEICHEN DER BÄCKERZUNFT



STÜCK

15 à 60g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

14 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - POOLISH

80g Weizenmehl 700
80g Wasser (18-20°C)
1g Backhefe

HAUPTTEIG

420g Weizenmehl 700
150ml Wasser (16-18°C)
50ml Vollmilch
20g Butter
10g Salz
12g Backhefe
4g aktives Gerstenmalz

1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Weizenpoolish alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 3 Stunden aufgehen und weitere 12-24 Stunden im Kühlschrank bei 4°C reifen lassen.

2.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser und Vollmilch in eine Schüssel geben, Weizenpoolish, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz, Butter und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3-4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigttemperatur nach dem Kneten beträgt 26°C. Den Teig dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Aufbereitung

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60g schwere Stücke teilen, rundschieben und abgedeckt für 30 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge zusammenfalten und zu bauchigen Strängen rollen zu zu Brezen formen. Die fertigen Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Backen

In das auf 235°C aufgeheizte Backrohr geben und sofort beschwaden. Die Brezen für ca. 14 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-27°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 235°C



Backdauer 14min