

# Brezeln (Martha Stewart)

## Ingrédients

- 42g frische Hefe (oder 6g Trockenhefe)
- 450g Wasser
- 80g brauner Zucker
- 20g Salz
- 975g Mehl
- 113g Butter
- 1,6L Wasser
- 40g brauner Zucker
- 100ml Bier
- 115g Natron

## Préparation

1. Hier ist ein Grundrezept, das ich Ihnen noch nicht hier geteilt habe: Brezeln, gut gewürzt und weich.
2. Ich habe dieses Rezept über den Atlantik geholt, da ich das Rezept auf dem Blog von Martha Stewart gefunden habe.
3. Ich habe mehrere Rezepte ausprobiert und mochte dieses wirklich sehr, es ermöglicht, schön aufgegangene und sehr weiche Brezeln zu erhalten, die gut haltbar sind und auch eingefroren werden können.
4. Schließlich mag ich klassische Brezeln, daher habe ich sie nur mit Salz bestreut, aber Sie können auch andere Varianten machen: mit geriebenem Comté oder Cheddar für Käsebrezeln, mit Kräutern der Provence oder sogar mit Schokoladenstückchen für eine süße Version!
5. Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet / Code FLAVIE = 3 Zubehöerteile nach Wahl kostenlos beim Kauf des Roboters / Code FLAVIE = 20% Rabatt auf alle Zubehöerteile Ich habe das perforierte Blech von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung eingeben für 10 Rabatt bei der ersten Bestellung / kommerzielle Zusammenarbeit.
6. Zucker.
7. Lassen Sie es 5 bis 10 Minuten ruhen.
8. Mischen Sie das Mehl und das Salz; fügen Sie die in Würfel geschnittene Butter hinzu und mischen Sie, bis eine krümelige Textur entsteht.
9. Fügen Sie die zuvor vorbereitete Mischung aus Hefe, Wasser und Zucker hinzu oder die zerbröckelte frische Hefe, das Wasser und den braunen Zucker.
10. Kneten Sie den Teig mehrere Minuten lang, mit der Maschine und dem Knethaken (oder von Hand, aber das dauert länger), bis Sie einen glatten und elastischen Teig erhalten, der sich von den Wänden der Schüssel löst.
11. Decken Sie den Teig ab und stellen Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank.
12. Für das Formen: Die Technik, die im Originalrezept angegeben ist, besteht darin, den Teig zu einem großen Rechteck von 30x35cm auszurollen und 35cm lange und 2,5cm breite Streifen zu schneiden, bevor Sie die gewünschten Formen formen.
13. Persönlich habe ich es vorgezogen, den Teig in mehrere kleine Kugeln zu teilen, bevor ich sie forme.
14. Mini-Baguettes gemacht.
15. Für die Brezeln habe ich die Teigkugeln zu Stangen von 50cm Länge gerollt, bevor ich sie forme.
16. Legen Sie sie auf ein Blech, während Sie die Natronlauge vorbereiten.
17. Das Bad: 1, Wasser brauner Zucker Bier Natron Geben Sie alle Zutaten in einen großen Topf und

bringen Sie alles zum Köcheln.

18. Tauchen Sie die Brezeln nacheinander für etwa 30 Sekunden in das Natronbad und übertragen Sie sie dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

19. Das Backen: Grobkörniges Salz Heizen Sie den Ofen auf 230°C vor.

20. Bestreuen Sie die Brezeln mit grobem Salz (oder mit dem, was Sie möchten, Käse, Kräuter...).

21. Backen Sie sie etwa 10 Minuten lang, indem Sie das Blech zur Halbzeit wenden.

22. Lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie sich daran erfreuen!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)