

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Franziska Präauer

Zutaten

Teig

580 ML Wasser (lauwarm)

1 KG Weizenmehl

2 EL Salz

2 EL Backmalz

20 G frische Germ

30 G Butter (zimmerwarm)

2 TL Brotgewürz

Zum Bestreuen - nach Belieben

Sonnenblumenkerne

Sesam

Mohn

Käse

Belag - nach Belieben

Mayonnaise oder Butter

Speck

Wurst

Schinken

Salami

Kopfsalat

Rucola

Gekochte Eier

Tomaten

Gurken

Radieschen

Paprika

Käse (diverse Sorten)

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Germteig zubereiten.
2. Danach den Germteig abwiegen und in drei gleich große Teigstücke teilen.
3. Jedes Stück in ca. 1 m langen Strang ausrollen.
4. Als nächstes aus den drei Strängen einen Zopf flechten, wobei die dickste Stelle in der Mitte des Zopfes sein sollte. Die beiden Enden sollten dünn sein.
5. Als nächstes den Zopf zu einer Breze legen – je nach Belieben kann man auch eine Zahl oder ein Herz formen. Für Zahlen ab zehn, sollte man jedoch die doppelte Menge des Rezeptes verwenden.
6. Die fertig geformte Breze auf ein Backblech legen und nochmal für ca. 15 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit sollte der Backofen auf 210°C Heißluft vorgeheizt werden.
7. Nach der Rastzeit die Breze mit Wasser besprühen, mit dem Körndlmix bestreuen und in den Ofen schieben.

Die Breze 30 min. lang mit viel Wasserdampf backen.

Um die Breze gut weiterverarbeiten zu können, muss man sie gut auskühlen lassen.