

Rezept

Neujahrsbrezel

Ein Rezept von Neujahrsbrezel, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

1 Würfel frische Hefe	345 ml lauwarme Milch (3,5 % Fett)
750 g Mehl (Type 405)	125 g Zucker
100 g Butter	1 Prise Salz
2 Eigelbe	

Für die Deko

1 Eigelb	1 Prise Salz
1 EL Wasser	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe in die Milch bröseln und auflösen. In einer großen Schüssel Mehl und Zucker vermengen, Hefe-Milch langsam hineingießen, und zu einem dünnflüssigen Vorteig rühren. Teig abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Restliche Zutaten für den Teig hinzugeben und in einer Küchenmaschine auf langsamer Stufe ca. 10 Minuten zu einem elastischen Hefeteig kneten. Anschließend abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Teig nochmal kurz durchkneten und in 2 gleich große Stücke teilen. Ein Backblech mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Beide Teigstücke zu ca. 110 cm langen Rollen formen, in der Mitte dicker als an den Enden. Jede Teigrolle zu einer Neujahrsbrezel verflechten und auf das Backblech legen.
4. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 210 °C / Umluft 190 °C). Brezeln mit einem Tuch abdecken und zu ihrer doppelten Größe gehen lassen. Für die Deko Eigelb, Wasser und Salz verrühren und Neujahrsbrezeln damit einpinseln. Brezeln im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.