Neujahrsbrezel



Fuffige Hefeteig-Brezel mit Vorteig zum Neujahrstag

Zubereitungszeit: 4 Std
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Vorteig

- 100 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Vollmilch
- 0,1 g frische Hefe

Für das Mehlkochstück

- 75 g Vollmilch

15 g Weizenmehl Type 550

Für den Hauptteig

Vorteig
Mehlkochstück
280 g Weizenmehl Type 550
65 g Vollmilch
10 g frische Hefe
1 Ei
5 g Salz
25 g Zucker
70 g weiche Butter

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen
Mandelblätter und Hagelzucker (optional)

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Vorteig verrühren und 20 Stunden (bei mir über Nacht) bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Für das Mehlkochstück das Mehl mit einem Schneebesen in der Milch verteilen und unter ständigem Rühren auf 65 °C erhitzen. Sobald die Masse zähflüssiger wird, den Topf vom Herd nehmen und etwa 2 Minuten weiterrühren. (Ich habe sie kurz aufkochen lassen, weil bei mir die Masse sonst nicht andickte.) Die Masse auskühlen lassen und mindestens 4 Stunden (bei mir über Nacht) im Kühlschrank lagern.
3. Am Backtag für den Hauptteig alle Zutaten bis auf den Zucker und die Butter auf niedrigster Stufe in der Küchenmaschine kneten lassen, anschließend auf Stufe 2 stellen und weitere 10 Minuten kneten lassen, bis ein fester Teig entsteht. Zucker

und Butter dazugeben und bei gleicher Geschwindigkeit nochmals 10 Minuten kneten.
4. Abgedeckt bei Zimmertemperatur 60 Minuten ruhen lassen. Den Teig ausstoßen, wieder abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
5. Anschließend vom Teig 3 Stücke mit je 70 g abnehmen und rundschleifen. Den restlichen Teig rundwirken. Alles abdecken und ca. 15 Minuten entspannen lassen.
6. Aus dem großen Teigstück einen ca. 90 cm langen Strang rollen, die in der Mitte dicker ist als an den Enden. Eine Brezel daraus formen, dazu den Strang hufeisenförmig mit den Enden nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Enden 2 x umeinanderschlingen und die Enden seitlich neben den „Bauch“ der Brezel andrücken. Sollte der Teig zu straff sein, weitere 10 Minuten ruhen lassen.
7. Aus den 3 kleinen Teiglingen Stränge von ca. 30 cm Länge formen, die ebenfalls eine leichte Verdickung in der Mitte haben. Zu einem Zopf flechten und diesen auf den Brezelbauch legen.
8. Mit verquirltem Ei bestreichen und eine weitere Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
9. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Bevor die Brezel in den Backofen kommt, nochmal mit Ei einstreichen. Ich habe zusätzlich den Zopf mit Hagelzucker und die restlichen Stellender Brezel mit gehobelten Mandeln bestreut.
11. Die Brezel 10 Minuten bei 200 °C ohne Dampf backen, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und sie weitere 20 Minuten weiterbacken.