

Neujahrsbrezeln

etwa 16 Stück

Hefeteig-Zutaten:

750 g Weizenmehl Type 550,
400 g Vollmilch, lauwarm,
42 g Frischhefe (1 Würfel),
8 g Salz,
75 g Zucker,
60 g Butter, weich,
Vanille, Zitrone.

1 Ei und etwa 50 g Vollmilch für die Ei-Streiche.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Hefeteig in einer Küchenmaschine mit Knethaken etwa 10 Minuten intensiv kneten, 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen, etwa 16 Teilstücke zu je 80 g abwiegen und wie auf den Bildern aufarbeiten.

Jeweils 4 Brezeln auf ein gefettetes Backblech setzen. Das Ei mit den 50 g Vollmilch glatt rühren und die Brezeln damit bestreichen.

An einem warmen Ort etwa 45 Minuten gären lassen und bei 200°C ca. 12 Minuten mit etwas Wasserdampf goldgelb backen, aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit Ei-Streiche bestreichen.

