

Brezen mit langer Führung



Hauptteig

- 340 g Weizenmehl 550
- 3 g Frischhefe
- 7 g Salz
- 175 g Wasser (kalt)
- ▪ *****
- 15 g Schweineschmalz (oder Butter)

Alle Zutaten außer Schmalz/Butter 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen(!) Teig kneten. Dann das Schmalz zugeben und weitere 5-8 Minuten kneten. Der Teig sollte glänzen, nicht kleben, sich vollständig vom Schüsselboden lösen und eine weiche, sehr angenehme Konsistenz haben.

Nach 30 und 60 Minuten einmal falten. Dann bei 7-10° C im Kühlschrank 12-48 h gehen lassen.

Am Backtag den Teig portionieren (ca. 60-90g pro Breze) rundschleifen und kurz länglich (10-15 cm Strang) formen. 15 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Dann formen und auf einem Tuch – abgedeckt – ca. 30-45 Min. anhaften lassen. Anschließend mit 4%iger Natronlauge laugen (Handschuh! Vorsicht! Verätzungsgefahr!), auf das Backblech setzen, salzen und bei 220°C etwa 15-20 Minuten mit Dampf backen.