



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Weisswurstbrezel



ZUTATEN:

500 g Weizenmehl Type 500
260 g kaltes Wasser
10 g Salz
15 g frische Hefe
15 g Zucker
20 g neutrales Öl, z. B. Rapsöl

Außerdem

2-3 Pärle Weisswürste oder Veggie Wurst
300-400 g Gouda & Emmentaler gerieben
Süßer Senf nach Bedarf
Natronlauge

ZUBEREITUNG (1/3):

Zubereitungszeit: ca. 35 Min. | **Geh-/Ruhezeit:** ca. 1 Std. 20-25 Min. | **Backzeit:** ca. 12-14 Min. | **Gesamtzeit:** ca. 2 Std. 10 Min.

1. BREZELTEIG KNETEN

Weizenmehl, kaltes Wasser, Salz, Hefe, Öl und Zucker zusammen in die Knetmaschine geben. Den Teig zunächst 5 Minuten langsam und anschließend 8 Minuten schnell kneten. Wer von Hand knetet, sollte ungefähr 15 Minuten einplanen. Am Ende wollen wir einen festen und glatten Brezelteig.

2. TEIG ENTSPANNEN LASSEN

Den fertigen Teig abdecken und etwa 10-15 Minuten entspannen lassen. Wichtig: Nicht wesentlich länger stehen lassen. Der Teig soll sich lediglich entspannen und noch nicht großartig aufgehen.



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Weisswurstbrezel

ZUBEREITUNG (2/3):

3. TEIGLINGE ABWIEGEN

Den Teig in Portionen von jeweils etwa 90 g teilen. Die einzelnen Teiglinge schön rund wirken und anschließend noch einmal ungefähr 10 Minuten entspannen lassen.

4. BREZELN FORMEN

Die Teiglinge zunächst länglich vorformen. Anschließend zu Brezelsträngen von 50-60cm Länge ausrollen und daraus Brezeln schlingen. Für die Weißwurstbrezel forme ich sie wie bayrisch Brezeln, sodass Ärmchen und Bauch ungefähr gleich dick sind.

5. BREZELN KÜHLEN

Die fertig geformten Brezeln für mindestens 1 Stunde direkt in den Kühlschrank stellen. 2 oder 3 Stunden sind ebenfalls kein Problem. Durch die Kühlung bekommen die Brezeln eine trockene und stabile Oberfläche. Dadurch lassen sie sich später sauber laugen und belegen.

Tipp: Ihr könnt die Brezeln sogar bereits am Vortag vorbereiten. Dann solltet ihr die Hefemenge allerdings ungefähr halbieren.

6. WEISSWURST VORBEREITEN

Während die Brezeln im Kühlschrank stehen, die Weißwürste vorbereiten. Zuerst die Haut abziehen und die Weißwürste anschließend in ordentliche Scheiben schneiden. Die Scheiben nicht zu dünn schneiden – schließlich soll man die Weißwurst später auch noch schmecken und sehen.





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Weisswurstbrezel

ZUBEREITUNG (3/3):

7. BREZELN LAUGEN

Für die Brezeln verwende ich eine 4-prozentige Natronlauge.

WICHTIG: Natronlauge ist ätzend!

Deshalb unbedingt mit geeigneten Handschuhen arbeiten und am besten zusätzlich eine Schutzbrille tragen. Falls ihr konzentrierte Natronlauge verwendet, muss diese zunächst entsprechend der Herstellerangabe verdünnt werden.

Beim Verdünnen gilt immer:

DIE LAUGE INS WASSER – NIEMALS DAS WASSER IN DIE LAUGE!

Außer Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren und immer gut verschließen nach der Verwendung!

Die gut gekühlten Brezeln kurz vollständig in die Lauge tauchen, abtropfen lassen und anschließend auf Backpapier beziehungsweise einen geeigneten Backschieber setzen.

8. WEISSWURSTBREZEL BELEGEN

Zuerst kommt geriebener Käse. Ich verwende eine Mischung aus Gouda und Emmentaler. Der Käse schmilzt beim Backen und bildet die Grundlage für unseren Belag. Anschließend süßen Senf daraufgeben und zuletzt die Weißwurstscheiben darauf verteilen.

9. BACKEN

Den Backofen rechtzeitig auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Weißwurstbrezeln ungefähr 12- 14 Minuten backen.

Orientiert euch dabei zusätzlich an der Farbe: Die Brezel soll eine schöne Laugenfarbe bekommen und der Käse sollte geschmolzen und goldbraun sein.

