



Brezel Happen

Description

Zutaten für etwa 45 Brezel-Happen:

360 ml warmes Wasser
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
500 g Weizenmehl (Typ 405)
3 EL Butter, geschmolzen
1 Eigelb
grobes Salz, zum Bestreuen

Käsesoße aus dem Glas, zum Dippen

Für die Lauge:

1.2 L Wasser
45 g Backpulver

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten (zzgl. 1 Stunde Ruhezeit)

Und so wird's gemacht:

Das Wasser (35 bis 40 Grad) zusammen mit Zucker, Salz und Trockenhefe in eine große Schüssel geben und verrühren. Den Vorteig für 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, damit die Hefe beginnt zu arbeiten.

Die geschmolzene Butter zum Vorteig geben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes anfangen zu rühren. Das Mehl nach und nach hinzugeben und für 5 bis 10 Minuten kneten.

Teig aus der Schüssel nehmen. Schüssel reinigen, trocknen und einfetten. Teig wieder in die Schüssel legen und abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens eine Stunde gehen lassen.

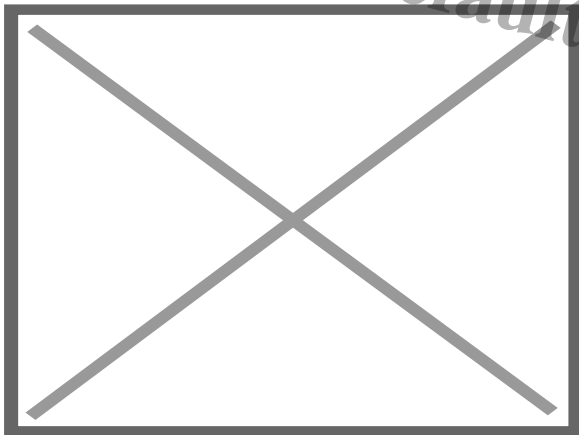
Ofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze (210 Grad Umluft) vorheizen. Wasser zusammen mit Backpulver in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig in vier Teile teilen und diese zu Rollen mit etwa 60 cm Länge formen.

Die Rollen in kleine Stücke mit etwa 5 cm Länge schneiden und jedes Stück für etwa 10 Sekunden in das kochende Wasser geben. Danach abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ei aufschlagen, die Happen damit bestreichen, mit grobem Salz bestreuen und für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Die Happen etwas abkühlen lassen und mit einer Käsesauce zum Dippen servieren.

Tipp: Selbstverständlich können Sie die die Happen auch mit jedem anderen Dip Ihrer Wahl servieren. Wollen Sie nicht direkt alle Happen zubereiten, können Sie einen Teil des Teiges auch erst einmal einfrieren, schneiden Sie den Teig davor aber am besten schon in die fertigen Stücke.

Quelle: bildderfrau.de



Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juli 13, 2021

Author

jeanny