

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Franziska Präauer

Zutaten

Teig

580 ML	Wasser (lauwarm)
1 KG	Weizenmehl
2 EL	Salz
2 EL	Backmalz
20 G	frische Germ
30 G	Butter (zimmerwarm)
2 TL	Brotgewürz

Zum Bestreuen	- nach Belieben	
	Sonnenblumenkerne	
•••••	Sesam	
	Mohn	
	Käse	
Belag - nach Belieben		
	Mayonnaise oder Butter	
	Speck	
	Wurst	
	Schinken	
	Salami	
	Kopfsalat	
	Rucola	
	Gekochte Eier	
	Tomaten	
	Gurken	
	Radieschen	
	Paprika	
	Käse (diverse Sorten)	

Zubereitung

Teig

- 1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Germteig zubereiten.
- 2. Danach den Germteig abwiegen und in drei gleich große Teigstücke teilen.
- 3. Jedes Stück in ca. 1 m langen Strang ausrollen.
- **4.** Als nächstes aus den drei Strängen einen Zopf flechten, wobei die dickste Stelle in der Mitte des Zopfes sein sollte. Die beiden Enden sollten dünn sein.
- 5. Als nächstes den Zopf zu einer Breze legen je nach Belieben kann man auch eine Zahl oder ein Herz formen. Für Zahlen ab zehn, sollte man jedoch die doppelte Menge des Rezeptes verwenden.
- 6. Die fertig geformte Breze auf ein Backblech legen und nochmal für ca. 15 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit sollte der Backofen auf 210°C Heißluft vorgeheizt werden.
- 7. Nach der Rastzeit die Breze mit Wasser besprühen, mit dem Körndlmix bestreuen und in den Ofen schieben.

Die Breze 30 min. lang mit viel Wasserdampf backen.

Um die Breze gut weiterverarbeiten zu können, muss man sie gut auskühlen lassen.