



Große Volksfest Breze

Meist kauft man sie beim Bäcker oder backt sie als Tiefkühlprodukte auf. Dabei ist es gar nicht schwer, eine frische Brezen selbst zu machen. Und geschmacklich lohnt es sich auf jeden Fall. Überzeugen Dich selbst! Brezen gibt es schon seit vielen Jahrhunderten. Ursprünglich soll es eine christliche Fastenspeise gewesen sein.

Doch wir Bayern kennen die wirkliche Entstehungslegende! Ein Bäckerlehrling soll von seinem ?Landesherrn? zum Tode verurteilt worden sein. Seine einzige Chance der Strafe zu entgehen: einen Kuchen backen, durch den die Sonne dreimal hindurch scheint. Der Lehrling erfand die Breze und soll tatsächlich freigesprochen worden sein. Ob das wirklich stimmt weis keiner, aber egal wann und wo die Geburtsstunde unserer Breze gewesen ist, heute ist sie eines der beliebtesten Backwerke überhaupt und weltweit bekannt. Aber Selbermachen tun sie nur wenige, dabei ist es gar nicht so schwer!

Übrigens: Brezen werden vor dem Backen für wenige Sekunden in eine Natronlauge getaucht oder bestrichen. Beim Backen reagiert das Natron dann mit dem Brezenteig und es findet eine sogenannte Maillard-Reaktion statt. Die Breze erhält seine typische braune Farbe und seinen speziellen Geschmack.

Zubereitung:

Die Zubereitung ist denkbar einfach, Wasser, Hefe, Mehl, Margarine und Salz in den Mixtopf geben und gut verrühren. Auf einer bemehlten Fläche den Teig nochmals kräftig durchkneten und eine Rolle formen, die mind. doppelt so lange wie ein Backblech ist. Nun die Rolle auf das Backblech heben und dabei eine typische Breze formen. Während Du nun das Wasser und Natron in einem Topf zum Kochen bringst, kann die Breze noch etwas gehen. Mit einem Silikonpinsel die Breze bestreichen und dann mit Salz bestreuen." GEWÜRZ-GUTSCHEIN " Nun kannst Du die Breze im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 min. auf mittlerer Schiene backen. (Du kannst mit dem Teig natürlich auch mehrere kleine Brezen machen)

Statt Salz kann man auch Kürbis- oder Sonnenblumenkörner über die Breze streuen. Bei Brezen-Semmeln könnte man eine Scheibe Käse drüberlegen. Bei Laugenstangen schmeckt es auch sehr gut, wenn man die Stange vor dem backen in der Mitte einschneidet und dort z.B. noch eine Debreziner oder Salami hineinlegt und das ganze mit einer Scheibe Käse abdeckt und backt.

Guten Appetit!

Zutaten

- > 500gMehl (Weizen oder Dinkel)
- > 1,5 TLSalz (Teig)
- > 1 WürfelHefe
- > 290gWasser
- > 1 ELMargarine
- > 1 L Wasser + 45g NatronLauge
- > 1-2 EL Grobes Salz