

# O´zapft is! - Brezeln

- Montag, September 20, 2010

<https://ketex.de/blog/ozapft-is/>

Zurück

Weiter

*Seit Samstag heißt es wieder auf dem Münchener Oktoberfest: "O´zapft is!" Da ich ein Fan bayerischer Küche und bayerischer Lebensart bin, musste ich unbedingt auch mal Brez'n backen. Ich habe mich an das Rezept von Sarah aus dem Sauerteigforum gehalten und die Brez´n mit altem Teig (pâte fermentée) aus altem Brot gebacken.*

## 1. Alter Teig aus altem Brot

(Pâte fermentée)

- 50 g altes Weißbrot oder Brötchen (getrocknet und in ganz kleine Würfel geschnitten)
- 50 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g Wasser
- 1 g Hefe

Alle Zutaten gut verkneten und für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Noch besser ist es, den Teig 5 Tage im Kühlschrank zu haben. Das gibt noch mehr Geschmack.

## 2. Hauptteig

(15 Brez'n à 95 g)

- 200 g alter Teig
- 500 g [Weizenmehl 550](#)
- 250 g [Dinkelmehl 630](#)
- 375 g Wasser
- 10 g Hefe
- 15 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 60 g Butter

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Backmalz zu einem Teig verkneten. Anschließend den alten Teig und

zuletzt die Butter unterkneten.

Teigruhe 30 Minuten. Dann die Brez´n formen, auf ein Backpapier legen und über Nacht in den Kühlschrank (+ 5°) legen.

Am nächsten Morgen die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen.

Jetzt eine Natronlauge vorbereiten: In eine große Schüssel erst einen Liter kaltes Wasser geben, dann vorsichtig 40 g [Laugenperlen](#) zugeben und umrühren. Die kalten Teiglinge mit dem Gesicht nach unten in die Lauge legen. Dabei sind unbedingt Einmalhandschuhe zu empfehlen, tunlichst auch ein Augenschutz (Schutzbrille, ersatzweise eine Brille oder Sonnenbrille), falls mal ein Tropfen spritzt. Die Brez´n kurz schwimmen lassen und dann mit einer Schaumkelle auf ein mit der [Folie](#) ausgelegte Backblech legen.

Sehr viel einfacher, schneller und professioneller geht das Ganze natürlich mit dem [Belaugungsgerät](#) der Fa. Häussler, das ich in meinem Shop anbiete.

Mit [Hagelsalz](#) und/oder Kümmel (je nach Gusto) bestreuen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 210° aufheizen. Die Brez´n auf der oberen, dicken Seite einschneiden und 20 Minuten backen.

Schwaden nicht vergessen.

## O´zapft is! – Brezeln

*Seit Samstag heißt es wieder auf dem Münchener Oktoberfest: "O´zapft is!" Da ich ein Fan bayerischer Küche und bayerischer Lebensart bin, musste ich unbedingt auch mal Brez´n backen. Ich habe mich an das Rezept von Sarah aus dem Sauerteigforum gehalten und die Brez´n mit altem Teig (pâte fermentée) aus altem Brot gebacken.*

- Laugenperlen
- Folie
- Belaugungsgerät
- Hagelsalz

### 1. Alter Teig aus altem Brot (Pâte fermentée)

- 50 g altes Weißbrot oder Brötchen ((getrocknet und in ganz kleine Würfel geschnitten))
- 50 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 1 g Hefe

### 2. Hauptteig (15 Brez´n à 95 g)

- 200 g Alter Teig
- 500 g Weizenmehl 550
- 250 g Dinkelmehl 630
- 375 g Wasser
- 10 g Hefe
- 15 g Salz
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL)
- 60 g Butter

### **1. Alter Teig aus altem Brot (Pâte fermentée)**

1. Alle Zutaten gut verkneten und für mindestens 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Noch besser ist es, den Teig 5 Tage im Kühlschrank zu haben. Das gibt noch mehr Geschmack.

### **2. Hauptteig**

1. Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Backmalz zu einem Teig verkneten. Anschließend den alten Teig und zuletzt die Butter unterkneten.
2. Teigruhe 30 Minuten. Dann die Brez´n formen, auf ein Backpapier legen und über Nacht in den Kühlschrank (+ 5°) legen. Am nächsten Morgen die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Jetzt eine Natronlauge vorbereiten: In eine große Stahlschüssel erst einen Liter kaltes Wasser geben, dann vorsichtig 40 g Laugenperlen zugeben und umrühren.
4. Die kalten Teiglinge mit dem Gesicht nach unten in die Lauge legen. Dabei sind unbedingt Einmalhandschuhe zu empfehlen, tunlichst auch ein Augenschutz (Schutzbrille, ersatzweise eine Brille oder Sonnenbrille), falls mal ein Tropfen spritzt. Die Brez´n kurz schwimmen lassen und dann mit einer Schaumkelle auf ein mit der Folie ausgelegte Backblech legen.
5. Sehr viel einfacher, schneller und professioneller geht das Ganze natürlich mit dem Belaugungsgerät der Fa. Häussler, das ich in meinem Shop anbiete.
6. Mit Hagelsalz und/oder Kümmel (je nach Gusto) bestreuen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 210° aufheizen. Die Brez´n auf der oberen, dicken Seite einschneiden und 20 Minuten backen.
7. Schwaden nicht vergessen.

Brezeln, Laugengebäck

Deutsch

alter Teig, Dinkelmehl, Hefe, Pâte fermentée, Weizenmehl

---

-