

# BREZNREZEPT

Waldi will für sich und seine Freunde Brezn backen.  
Dazu braucht er folgende Zutaten.



250ml Milch



Grobes Salz



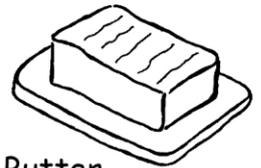
1 Würfel Hefe



1/2 Tl Salz



500g Mehl

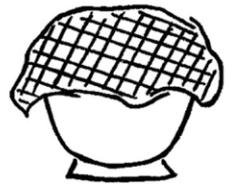


50g Butter

1l Wasser und  
3 El Natron



Waldi schüttet das Mehl in eine Schüssel und drückt eine Mulde hinein.  
Nun gibt er die zerkleinerte Hefe darauf. Anschließend gießt Waldi  
die etwas angewärmte Milch darüber, deckt das ganze mit einem Tuch ab  
und wartet ca. 10 Minuten.

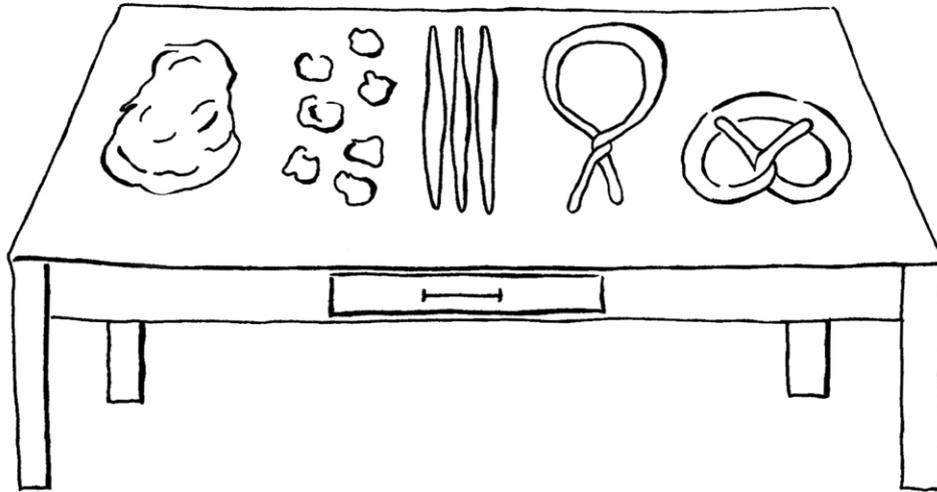


Jetzt kommt das Salz und die zerkleinerte Butter dazu.  
Dann heißt es kräftig kneten für Waldi - gute 10 Minuten.  
Anschließend darf der Teig nochmal zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen.

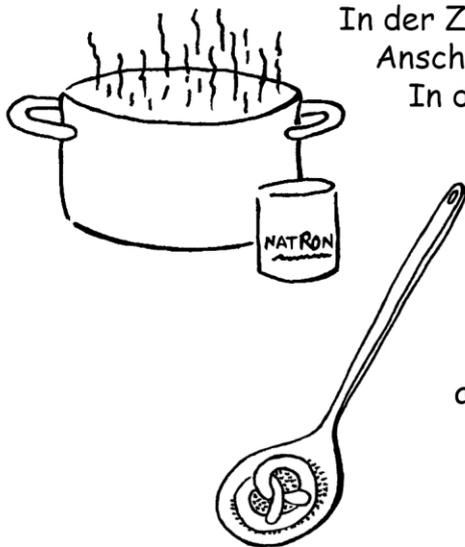


Der ideale Zeitpunkt  
für ein kleines Nickerchen  
denkt sich Waldi.

Ausgeruht und voller Vorfreude macht sich Waldi nun ans Brezn formen. Das ist gar nicht so einfach muss er feststellen. Als erstes teilt er sich den Teig in ca. 8 gleich große Stücke. Die rollt er zu langen Schlangen, die in der Mitte etwas dicker sind als an den Enden. Diese werden miteinander verschlungen und an der Oberseite der Breze festgedrückt.



In der Zwischenzeit heizt Waldi den Ofen vor (180 Grad Umluft). Anschließend erwärmt er einen Topf mit Wasser auf dem Herd. In das Wasser rührt er das Natron und bringt es zum kochen.



Nun taucht Waldi mit einem Schaumlöffel seine Brezn ca. 30 Sekunden in die Lauge. Anschließend legt er sie auf ein Backblech. Mit einem kleinen Messer ritzt Waldi an der dicken Seite die Brezn etwas ein und streut grobes Salz darauf. Nun müssen sie nur noch für ca. 20 Minuten in den Backofen.

Selbstgemachte Brezn schmecken lecker. Ihr könnt das Rezept gerne ausprobieren und eure eigenen backen - natürlich nur zusammen mit euren Eltern.

Ich wünsche euch viel Freude beim Brezn backen und ausmalen dieser Vorlage

ever Bayerischer Waldi

