



Partybreze Deluxe

Spezialrezept von Maria Kastinger

ZUTATEN FÜR DEN GERMTEIG:

800 g Weizenmehl 700
200 g Dinkelvollmehl
20 g Salz
20 g Honig
20 g Backmalz
20 g frische Germ
40 g zimmerwarme Butter
570 g lauwarmes Wasser

FÜLLUNG JE NACH

VORLIEBE:

Gemüsemayonnaise
oder Butter
Wurst, Käse, Fisch
Gekochte Eier



Gemüse: Salat, Paprika, Tomaten, Gurken,...

ZUBEREITUNG:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten (mind. 7 min kneten). Teig rasten lassen, in drei Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Nach einer kurzen Rastzeit die Kugeln zu Strängen formen und diese zu einem langen Zopf flechten (mind. 1 m).

Auf einem Backpapier den Zopf zu einer Breze formen und mit Sesam, Mohn oder Käse bestreuen. Nochmals kurz gehen lassen und im vorgeheizten Rohr bei 210°C mit viel Dampf 25 Minuten backen.



Fertige Breze mit Wasser besprühen, mit einem Tuch abdecken und ca. 2 h auskühlen lassen. Breze halbieren und mit Gemüsemayonnaise oder Butter bestreichen. Je nach Belieben mit Salat, Wurst oder Fisch, Käse, Eiern und Gemüse belegen.

... und am besten mit ganz vielen lieben Menschen genießen!

Gutes Gelingen wünscht euch Maria Kastinger,

Lehrerin im abz Lambach; Absolventin 1990 der FR Hauswirtschaft in Wels