

Palmbrezel

Rezept: für 6 Palmbrezel a. 300 Gramm

Zutaten:

1000 g Weissmehl Type 550

350 g Milch, Raumtemperatur

150 g Wasser

4 Eigelb

80 g Zucker

1 Vanilleschote

120 g Butter, weich

22 g Salz

60 g Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe 2 mischen.

Nach ca. 2 Min., die Geschwindigkeit erhöhen - Stufe 3-4 je nach Küchenmaschine.

Den Teig ca. 8-10 Min. kneten.

Dann den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, kurz durchstoßen und eine Kugel formen, mit einem Teigtuch abdecken und für 50 Min. (Teigruhe) bei Raumtemperatur stehen lassen.

100g Teiglinge abwiegen und lange Teigstränge rollen, immer 3 Teile für eine Palmbrezel.

Die 3 Teigstränge nebeneinander auf den Tisch legen und von Mitte zu flechten beginnen.

Legen Sie immer den äußeren Teigstrang über den Mittleren.

Wenn der Zopf geflochten ist, legen Sie ihn längs vor sich.

Nun die Teigstrangenden fest zusammen rollen.

Einmal die Enden überkreuzen, nun noch ein zweites mal, (so bekommen wir die Form der Brezel).

Jetzt die Enden auf dem Brezel fest andrücken

3 Palmbrezel auf ein Blech absetzen und abgedeckt für

ca. 35 - 45 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit den Monolith auf 220° Grad aufheizen.

Backen:

Die Palmbrezel mit dem Blech im vorgeheizten Monolith bei 220°

Grad ca. 18-22 Min. auf der dritten Ebene backen.

Aufbau: Deflektorsteine mit in den Monolith und alle 3 Ebenen.

Glasur

Zutaten:

120 g Puderzucker

1/2 Zitronensaft

2 Eiweiß

Zubereitung:

Den Zitronensaft und Puderzucker zum Eiweiß geben und alles klumpenfrei verrühren.

Die warmen Palmbrezel mit einem Pinsel mit der Glasur bestreichen und mit angerösteten Mandeln bestreuen.