

# REZEPT DES MONATS MÄRZ



## Emmer- Palmbrezel



### Zutaten

#### Hefeansatz:

- 100 g SchapfenMühle Emmermehl Type 1300
- 30 g Hefe, frisch
- 80 g Wasser, handwarm

#### Teig:

- 200 g SchapfenMühle Emmermehl Type 1300
- 200 g SchapfenMühle Dinkelmehl Type 630
- 75 g Butter, weich
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g Zucker
- 7 g Salz (ca. 1 TL)
- 50 g Milch
- 50 g Wasser

#### Glasur:

- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Milch
- Hagelzucker

### Zubereitung

Mehl, Hefe und warmes Wasser in einer Schüssel verrühren. 20 – 25 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Teigzutaten nacheinander hinzufügen und mit dem Handrührgerät (Knet-haken) ca. 6 Minuten auf langsamer und ca. 3 Minuten auf hoher Stufe kneten.

Den Teig abdecken und bei Raumtemperatur 30 - 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen. Die Teiglinge in Stränge rollen, dabei die Enden dünn auslaufen lassen. Die dünnen Enden übereinander schlingen und den Teigstrang zu einer Brezel formen.

Die Brezeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in Form ziehen. Gerne etwas größer formen, da sie beim Backen noch gut aufgehen.

Für die Glasur das Ei mit der Milch verquirlen, die Brezeln damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

**Hinweis:** Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

