



Fastenbrezen

Ein Rezept von Anneliese Maurer -
einer Studierenden am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz

Zutaten (für 15 Brezen):

40 dag Weizenmehl
10 dag Roggenmehl
2 TL Salz
1 TL gemahlener Kümmel

1/2 Würfel Germ
1/4 l lauwarmes Wasser
0,1 l Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig bereiten, gut durchkneten und kurz rasten lassen.

Brezen formen, diese Brezen in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie hoch gehen, vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf ein Blech geben, salzen und im vorgeheizten Rohr bei 220° - 250° ca. 20 Minuten hell backen.