



Rezept für Breatl



Für 0 Personen

Zubereitungszeit: 100 min

Backanleitung für Breatl 12 Stück

Zutaten:

- 500 g Breatl-Mix
- 475 ml Wasser (ca. 45° C)

Zubereitung:

Zutaten möglichst mit der Küchenmaschine (Knethaken), 3 Min. langsam und 5 Min. schnell kneten. Teig auf gut bemehlte Fläche legen, mit Mehl bestäuben, mit Tuch bedecken und bei Raumtemperatur (ca. 22°C) 10 Min. ruhen lassen. Mit einem gut bemehlten Suppenlöffel gleichmäßige Stücke (Teig ist sehr weich) abheben. Diese in Mehl wenden und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Weitere 50 Min. gehen lassen.

Backzeit:

In den auf 230° C (Ober- u. Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und nach 10 Min. die Temperatur auf 210°C reduzieren. Gesamtbackzeit ca. 25 Min.
Im Heißluftofen müssen Backzeiten und Temperaturen angepasst werden.