

Aschenbrezen

Zutaten für 10 Brezen:

400 g Mehl glatt
100 g Roggenmehl
2 TL Salz
2 TL Kümmel ganz
1/2 Würfel Germ
1/4 Liter Wasser
100 ml Milch
etwas Birken- oder Buchenasche zum Bestreuen

Den Kümmel hacken. Mehl (Roggenmehl und Weizenmehl) in eine Schüssel geben, Salz und gehackten Kümmel begeben. Milch und Wasser erwärmen (lauwarm). Germ über Mehl bröseln, warme Flüssigkeit zugeben und kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich von der Schüssel löst. Den Teig zugedeckt mind. 30 min an einem warmen Ort rasten lassen. Teig durchkneten und Stücke abschneiden (ca. 50 g). Brezen formen, mit Wasser bepinseln und mit Birken- oder Buchenasche bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Brezen etwa zehn Minuten bei 180 Grad backen.