

## GLUTENFREIE MARTINSWECK (BREZEL) 3 PAULY

Autor: Gast, 23.04.2019

### Zubereitung:

Einen Vorteig aus der Mehlmischung, Zucker und Trockenhefe herstellen.

Mit einem Handrührgerät (Knethaken) ca. 5 Minuten rühren und dann den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und nochmals 5-10 Minuten rühren.

Etwas Mehlmischung auf einem Backbrett verstreuen und aus dem Teig Martinswecken, Brezeln und ähnliches formen.

Mit einem feuchtem Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Mit etwas Eigelb oder Milch bestreichen und bei 175°C ca. 20-30 Minuten backen.

### Zutaten für 2 Personen:

300 g	Helle Mehlmischung,3 Pauly
200 ml	lauwarme Milch
40 g	Zucker
1 Päckchen	Trocken-Back-Hefe,Seitenbacher
20 g	Zucker
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1	Eigelb
1/2 FL.	Zitronenaroma
50 g	Quark