

Sensler Brätzele

Nach Mama Helen



für **1** Portion zu ca. 80 Stück Brätzele

1	Liter	Doppelrahm		
2,25	SL	Salz	=	36 gr. (1 SL= 16 gr)
4,00	SL	Zucker	=	64 gr. (1 SL= 16 gr)
40,0	gr	Butter	flüssig	
800	gr	Weissmehl		

Alles zusammenfügen

Teig nur kurz verarbeiten (mit K Knetaufsatz)
(Konsistenz ist wie Biskuitteig)

- je 400 gr Fertigen Teig in Frischhaltefolie in ca. 25/30 cm.
grosse Rechtecke auswallen.
1 bis 2 Tage kühl lagern.
Kann auch gefroren werden.
Vorbereitungszeit für 8 Liter, ca. 2 Stunden.



Am Backtag:



Teig in Plastikbeutel ca. 5 mm dick auswallen ca. 30/50 cm.
Mehl benutzen, damit Teig nicht klebt.



in 30 cm lange Streifen schneiden
Kontrolle mit Schnur



daraus in lang gestreckte Ovale formen
Die zusammengefügte Stelle sollte in der Mitte sein.



Tradeln kühl lagern (können auch gefroren werden)

Backen:



Tradel auf das Brätzleisen legen
und eine andere Tradel
übers Kreuz darauf legen.
Mit dem Messer richten, damit
5 Löcher entstehen.



Das Brätzleisen schliessen und so alle Sensler Brätzle
nach einander goldbraun backen.
Das Brätzleisen nach jeder Brätzle wenden.
Beim Aufbewahren Dose mit Alufolie zusätzlich verschliessen.

Material bereitstellen:

Gasrechaud
Reservegas

4 bis 5 Rollen Frischhaltefolie
Haushaltspapier
Plastikbeutel (30 Liter Inhalt)
Bodenlappen

1 Schere
2 Messer
Wallholz
Pinsel
Zündhölzer
Pizzaroller

Mehl
Öl

Tee und Wasser
Becher

Marmorplatten zum Auswallen des Teiges
Holzplatten um Tradeln kaltzustellen

