

Langos #2

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebäck
Pralinen
Brot
Brezel

* Zutaten für 14 Stück

- 1 Würfel Hefe
- 1 ts Zucker
- 500 g Mehl (Type 550)
- 1 tb Salz
- 2 tb Natron (Natriumcarbonat)
- 2 tb grobes Salz zum Bestreuen

Für den Vorteig zerbröckelte Hefe mit dem Zucker in 3/8 l lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Vorteig unter Rühren zufügen. Alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.

1,5 l Wasser in einem Topf aus Emaille oder Glas zum Kochen bringen. Natron zufügen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Teig nochmals kneten, zu einer Rolle formen und in 14 Portionen teilen. Jedes Stück ausrollen und zu einer Brezel schlingen.

Die Brezeln einzeln mit einem Schaumlöffel für je 20 Sekunden in die Natronlauge tauchen. Abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Die Brezeln daraufgeben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 20 Minuten backen. *
Quelle: "Backen ist Liebe", Südwestverlag München ISBN 3-517-01414-1 **
Gepostet von: Volker Englisch