

Langosch (Zsirban suelt langos) - Langos mit Variationen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

500 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
200 ml Lauwarmes Wasser
Zucker
Salz
20 g Weiche Butter
150 ml Lauwarme Milch

Aus den Zutaten einen Teig anrühren und solange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Den Teig dann nochmals durchkneten und ihn in 15 Portionen teilen. Jedes Teilstück zu einem etwa 30 cm langen Strang ausrollen. In der Mitte etwas dicker als an den Enden. Zu Brezeln formen. Den Backofen auf 230°C vorheizen. In einem großen Topf 3 l Wasser mit 300 g Natriumcarbonat zum Kochen bringen. Die Brezeln der Reihe nach hineinlegen und mit einem Schöpflöffel sofort herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche erscheinen. Mit Eigelb bestreichen und grobem Salz bestreuen. Auf ein bemehltes Backblech legen. Kurz vor dem Backen das restliche Wasser in die Fettauffangschale im Backofen gießen und die Tür sofort schließen, damit sich der Ofen mit Dampf füllt. Die Temperatur auf 200°C herunterschalten und die Brezeln ca. 30 Min. auf der Mittelschiene backen, bis sie braun sind. Damit die Brezeln noch lockerer werden, kann man sie vor dem Backen noch 10 Min. auf dem Blech gehen lassen.