

Laugenbrezel II

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Brezel

40 g Frischhefe; oder 1 Pk.
; Trockenhefe

500 g Mehl

1/4 l Wasser; lauwarm

1 tb Salz

Hagelsalz

* Lauge:

1 l Wasser

1 ts Salz

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen oder die Trockenhefe mit dem Mehl vermischen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die aufgelöste Hefe dazugeben und alles mit Wasser und Salz zu einem Teig kneten und gut durcharbeiten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Auf dem bemehlten Backbrett zu einer Rolle formen und in 15 gleiche Stücke schneiden. Die Stücke einzeln weiter ausrollen, bis sie jeweils 40 cm lang sind. Dann Brezen formen und zugedeckt 10 min gehen lassen.

Inzwischen 1 L Wasser mit dem Natron zum Kochen bringen und die gegangenen Brezen für 30 Sekunden in das kochende Wasser legen. Dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein gefettetes, heißes Backblech legen. Mit dem groben Salz bestreuen und dann 15-20 Minuten bei 225°C backen.