

Laugenbrezeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebäck
Brezel

500 g Mehl
125 g Fett
40 g Hefe
2 Eier
1/8 l Wasser
1 pn Salz
 grobes Salz; zum Bestreuen
10 g Soda; pro Liter Wasser für
 ; die Lauge (*)

Aus den Zutaten arbeitet man einen Hefeteig den man an einem warmen Ort gehen lässt Daraus formt man ca. 40 cm lange, fingerdicke Stränge, die man zu einer Brezel formt

Noch einmal kurz gehen lassen. Der Teig soll beim Drücken mit zwei Fingern "Biss" haben...

In sprudelndes Natronwasser geben, kurz aufkochen lassen bis sie nach oben steigen

Mit Salz, Sesam, Kümmel oder was weiß ich was euch schmeckt..bestreuen

Auf ein Gitter legen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen lassen.

Das muss man ausprobieren. Vielleicht auch noch kurz die Backofentür öffnen, daß der "Schwaden" abziehen kann.

Der erfolgreichste Bretzelbäcker in Saarbrücken benutzte dieses Rezept. Die Lauge muß kochen !!! Die Teiglinge werden hineingelegt und wenn sie hochkommen auf ein Gitter zum Abtropfen gelegt.

Nicht mehr gehen lassen!!!!!!

Dann kommen sie in den 200 Grad heißen Ofen. Die Tür muß man öfter kurz öffnen damit der "Schwaden" oder Dunst abziehen kann. Dadurch bekommen sie ihren typischen Glanz und unverwechselbaren Geschmack. Diese Art Brezeln hilft auch gegen Sodbrennen. Sodbrennen entsteht durch zuviel Säure. Da die Brezel praktisch eine Lauge ist neutralisiert sie diese et voila...

(*)Es ist gefährlich. Früher schrubbte man damit die ußböden..-(Unbedingt Gummihandschuhe und eine Brille tragen...

Man bekommt es in der ApothekeHier das richtige Rezept von einem Saarbruecker Brzelbacker. ;-)