Laugenbrezen



Zutaten

Teig:

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- 15 g Öl oder Schweineschmalz
- 250 g Wasser

Brezellauge:

- 50 g Hausnatron
- 500 ml Wasser

Außerdem:

- grobes Brezelsalz

Etwa 60 cm ausrollen In der Mitte sollte der Strang dicker als außen sein …

oben 1x drehen…

fertig!

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander gut verkneten. 70 g Stücke abwiegen, und Brezeln formen. Brezeln auf ein Backblech mit Papier legen, und ca. 1 – 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Aufgegangene Brezeln mit dem Blech in ein Gefrierfach oder Gefriertruhe geben. So lange frieren lassen, bis sie sich nicht mehr an Form verlieren, wenn man sie hoch nimmt.

3. 500 ml Wasser mit 50 g Hausnatron in einem breiten Topf erwärmen.

4. Etwas abkühlen lassen, und die angefrorenen Brezeln darin kurz eintauchen.

5. Sofort auf das Backblech mit dem Papier zurücklegen, und die Brezeln mit groben Salz, geschälten Sesamkörnern, Mohn oder Käse bestreuen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.