Gründonnerstagsbrezeln

Zutaten:



Teig:
500 g Mehl
25 g Hefe
40 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
75 g Schweineschmalz

Außerdem:
125 ml warmes Wasser und
1 Teelöffel Salz zum Bestreichen
grobes Brezelsalz zum Bestreuen

Zubereitung:
Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 1 Teelöffel Zucker, etwas Mehl vom Rand und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
Den restlichen Zucker, Salz und das weiche Schweineschmalz in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen, aber festen Hefeteig kneten.
Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
Mit bemehlten Händen aus dem Teig 40 cm lange Teigrollen von 1 cm Durchmesser formen und zu Brezeln zusammenlegen.
Brezeln auf ein Blech mit Backpapier legen. Wasser mit Salz

verrühren und die Brezeln damit bestreichen. Mit Brezelsalz bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220°C hellbraun backen.
Brezeln ein- zweimal mit Salzwasser bestreichen, damit sie schön knusprig werden.