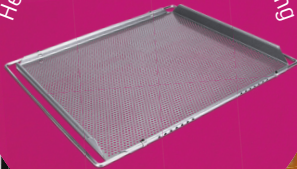


Herbbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



Laugenbrezeln

ERGIBT 10 BREZELN | ARBEITSZEIT: CA. 45 MIN. | BACKZEIT: CA. 15-20 MIN.

Zutaten für den Teig: 1 Würfel Hefe (42 g), 1 TL Zucker, 300 ml Milch, 500 g Mehl Type 550, 1 TL Salz, 40 g Butter oder Schmalz | **Zutaten für die Lauge:** 1000 ml Wasser, 3 EL Natron, grobes Salz

Zubereitung des Brotteigs:

Die Hefe mit dem Zucker und etwas lauwarmen Milch ca. 15 Min. quellen lassen. Dann zusammen mit Mehl, Salz, Butter und der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 30 Min. gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und in kleinere Stücke teilen. Stränge mit einer Verdickung in der Mitte rollen und daraus Brezeln formen. Die Brezeln nochmals 10 Min. gehen lassen, anschließend den Teig für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sich eine leichte Haut bilden kann.

Nach der Ruhezeit den Teig aus der Kühlung nehmen und das Wasser mit dem Natron aufkochen. Die Brezeln einzeln für ca. 20-30 Sek. in die kochende Flüssigkeit tauchen, danach etwas abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier oder Dauerbacktrennfolie ausgelegtes Backblech geben. Vor dem Backen die Brezeln an der bauchigen Stelle aufritzen und mit etwas Salz bestreuen. Bei 210 °C Ober-/Unterhitze (empfohlen) oder 190 °C Umluft ca. 15-20 Min. backen.