

Laugen-Brezel selbst gebacken

Zutaten

(ca. 14 Brezel à 60 Gramm)

- 500 g Mehl
- 1 kleiner Beutel Trockenhefe
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 3 dl Wasser
- 60 g Butter, geschmolzen, höchstens lauwarm
- grobes Salz zum Bestreuen der Brezel
- 1 L Wasser
- 2 EL Natron

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Das Wasser und die geschmolzene Butter zugeben und untermischen. Alles zusammen zu einem gleichmässigen Teig verkneten.

Den Teig in Portionen à je 60 g schneiden. Die Teigportionen zu 30 cm langen Strängen ausrollen und dann zu Brezeln formen (siehe Bildergalerie auf srf1.ch).

Die Brezel auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem feuchten Tuch zudecken und 30 Min. ruhen lassen.

In einem Topf Wasser aufkochen, das Natron zugeben und kurz kochen lassen. Dann portionenweise (grosse Brezel einzeln in die Lauge geben) die Brezel für je 30 Sekunden in die Lauge geben. Die Brezel dabei immer gut unter Wasser drücken. Die Brezel mit einer Schaumkelle aus der Lauge heben und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Mit grobem Salz bestreuen.

Die Brezel wieder auf das Backblech legen und für ca. 15 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.