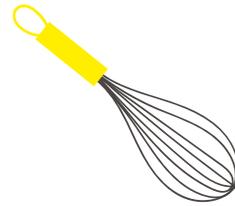


## Rezept Laugenbretzeln



### Einkaufsliste

- 500g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1Tl Zucker
- 250ml Milch
- 50g Butter
- ½ Tl. Salz
- 80g Natron
- grobes Salz oder Sesam



### Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine Mulde formen. Milch in einem Topf erwärmen. Davon ca. die Hälfte mit Zucker & Hefe in einer kleinen Schüssel mischen. Die Milch-Hefe-Mischung in die Mulde gießen. Anschließend Salz und kleine Butterstücke auf den Mehland verteilen. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Die restl. Milch zum Mehl geben. Einen glatten Teig kneten. Diesen in 10 gleichgroße Stücke aufteilen. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad Umluft (mit 200 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Teiglinge zu je einer Brezel formen. 1L Wasser kochen lassen und das Natron hinzugeben. Erneut aufkochen. Brezeln mit einer Schaumkelle in die Lösung geben. 30 Sekunden baden lassen und sofort auf das vorbereitete Blech legen.
- Brezeln leicht anritzen und mit Salz oder Sesam bestreuen. Für 5 Minuten (mittlere Schiene) backen. Hitze um 20 Grad reduzieren und weitere 10 Minuten backen.

*Viel Spaß beim Backen und Genießen!*

