

## FRISCHE Laugenbrezeln

1.

Gib das Wasser in einen Messbecher und bröse die Hefe hinein. Rühre um, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Mehl kommt in eine große Schüssel. Drücke mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte. Gib das Hefe-Wasser hinein und bedecke es mit etwas Mehl. Decke deine Schüssel nun mit einem frischen Küchentuch ab und lasse den Vorteig 15 Minuten ruhen.

2.

Gib jetzt die Butter und das Salz hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig. Lasse diesen weitere 45 Minuten zugedeckt gehen.



3.

Knete den Teig nochmals durch und schneide ihn in kleine Stücke. Drehe jedes Stück zu einer Schlange und lege daraus eine Brezel. Schneide die Brezel an der dicksten Stelle ein.



4.

Bringe 1 Liter Wasser mit 3 TL Natron zum Kochen und gib jede Brezel mithilfe einer Schaumkelle für 30 Sekunden ins kochende Wasser. Lege die Brezeln nach dem Laugenbad auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreue sie mit grobem Salz. Lasse sie nochmals 15 Minuten ruhen und heize in der Zeit deinen Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Sei vorsichtig mit der kochenden Lauge! Lasse dir unbedingt von einem Erwachsenen helfen.



5.

Gib die Brezeln für 15 bis 20 Minuten in den Ofen, bis sie schön braun sind.

