Laugenbrezeln

Die schmecken pur, mit Butter oder zu Weißwürsten mit Senf: leckere Laugenbrezeln, selbstgebacken mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

300 g	Mehl
2 TL	Trockenhefe
0.5 TL	Salz
2 EL	Öl
80 g	Natron
2 EL	Sesamkörner

Zubereitung

1. Dieses Rezept für **Laugenbrezeln** geht ganz einfach: Zunächst die Hefe mit dem Mehl in eine Schüssel geben und vermischen. Salz und Öl zufügen. Alles zu einem elastischen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und zirka 45 Minuten lang warm gehen lassen.

2. Nach der Rastzeit den Teig in 10 Stücke gleicher Größe teilen. Die Teigstücke zu ungefähr 30 bis 35 Zentimeter langen Strängen rollen, die in der Mitte etwas dicker sind als an den Enden. Zu Brezeln schlingen. An den Enden sorgfältig andrücken. Noch einmal eine Viertelstunde lang warm ruhen lassen.

3. Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Das Natron einrühren. Temperatur auf mittlere Hitze stellen. Die Laugenbrezeln einzeln von beiden Seiten jeweils eine halbe Minute lang in der Lauge garen (Oberseite zuerst). Mit einem Schaumlöffel oder Sieb herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Reichlich mit Salz bestreuen.

4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Brezeln darauf setzen. Ofen nicht vorheizen, Blech einschieben, dann auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft einstellen.

5. Die Brezeln um die 25 Minuten im Ofen lassen, bis sie goldbraun gebacken sind.

Tipp

Die Laugenbrezeln sind ein leckerer Zwischensnack für einen gemütlichen Fernsehnachmittag.