

Brezel

Eine frische Brezel zum Frühstück! Mit diesem Rezept kann man das Laugengebäck selber zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

30 g	Butter
0.5 Würfel	Hefe
40 g	Natron
2 TL	Salz
1 Prise	Salz (zum Bestreuen)
300 ml	Wasser (warm)
530 g	Weizenmehl

Zubereitung

1. Das warme Wasser für die **Brezel** in eine Backschüssel geben und die Hefe einbröckeln. Butter, Salz und Mehl zufügen und gründlich mit den Händen verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er gleichmäßig ist und sich trocken anfühlt. Backofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Aus dem Teig eine Rolle formen und in gleich große Stücke teilen. Aus den kleinen Stücken weitere, etwa 30 Zentimeter lange Rollen formen. In der Mitte jeweils eine Verdickung lassen und Brezeln formen.
3. 1 Liter Wasser aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Das Backnatron langsam im heißen Wasser auflösen (Achtung Schaumbildung). In das nicht mehr kochende Wasser die Brezeln

mit einer Schöpfkelle zirka eine halbe Minute lang tauchen und wieder herausnehmen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Brezeln darauflegen. Mit grobem Meersalz, Sesam, Mohn oder Kürbiskernen bestreuen. Im Ofen rund 20 Minuten lang backen.
5. Die fertigen Brezeln in Brotkörbchen servieren.

Tipp

Schneidet man die Brezel quer durch, kann man sie mit Butter, Wurst oder Käse belegen. In Bayern werden sie zu Weißwürsten mit Senf serviert.