



# Laugenbrezel

## Zutaten für

- » 500 g Mehl
- » Salz
- » 30 g frische Hefe
- » 1 Prise Zucker
- » 50 g Natron
- » grobes Salz zum Bestreuen

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Mehl mit 1½ TL Salz vermischen.

---
2. Hefe in 275 ml lauwarmem Wasser mit dem Zucker auflösen.

---
3. Hefe-Wasser-Mischung zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

---
4. Teig abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

---
5. Teig erneut kräftig durchkneten und in 10 Portionen teilen.

---
6. Schnüre von ca. 50 cm Länge formen und zu Brezen verschlingen.

---
7. Enden andrücken und Brezen im Kühlschrank 15 Minuten gehen lassen.

### Zubereitung

1. 1½ l Wasser mit dem Natron zum Kochen bringen.

---
2. Brezen einzeln auf einem Schaumlöffel für ca. 30 Sekunden in die kochende Lauge tauchen.

---
3. Brezen herausheben, abtropfen lassen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.

---

4. Mit grobem Salz bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 230 °C (Ober- und Unterhitze; Umluft 210 °C) ca. 15 Minuten backen.