

Rezept Laugenbrezeln

Rezept Laugenbrezeln

Mit Hilfe dieses Rezeptes können natürlich auch Laugenbrötchen oder –Stangen geformt werden.

Zutaten:

Zutaten für 10 Laugenbrezeln:

500 Gramm Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

350 ml lauwarme Milch

1 TL feines Salz

grobes Hagel-Salz (zum Bestreuen der Laugenbrezeln)

$\frac{1}{4}$ TL Zucker

1,5 Liter Wasser

2 Esslöffel Natron (Haushaltsnatron findet man im Supermärkten im Gewürzregal)

Zubereitung:

Zuerst in das Mehl eine Mulde drücken, anschließend die Hefe, den Zucker und die lauwarme Milch in diese Mulde gießen und mit der Hefe vermengen. Die Hefe kurz abdecken und für etwa 10 min gehen lassen. Anschließend das Mehl vom Rand her mit der Hefe nacheinander vermischen und zu einem Teig kneten. Damit sich das Volumen des Teiges etwa verdoppeln kann, den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

Anschließend wird der Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche gut durchgeknetet und dann zu einer 20 bis 25 cm großen Wurst ausgerollt. Daraus werden ca. 10 bis 12 kleine Rollen geschnitten, welche dann erneut etwas gerollt werden und

anschließend zu Laugenbrezeln geformt werden.

Nun die 1,5 Liter Wasser zusammen mit den 2 Esslöffel Natron aufkochen und 10 Minuten sprudeln lassen. Jede Brezel nacheinander einzeln in das kochende Wasser geben und 20 bis 30 Sekunden darin belassen und währenddessen die Brezel immer wieder ins Wasser untertauchen, damit sie vollständig bedeckt ist.

Den Backofen währenddessen auf ca. 180°C vorheizen.

Anschließend die Laugenbrezel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Die gekochten Brezeln auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren und mit dem Hagelsalz bestreuen. Alternativ auch verwendbar: Sesam, Kürbis – oder Sonnenblumenkerne.

Die Brezeln werden so etwa 25 bis 30 Minuten gebacken.

Wichtig: Bei den restlichen Laugenbrezeln bzw. bei einem zweiten Blech kann man die Backdauer um ein paar Minuten reduzieren.

Besonders lecker schmecken Laugenbrezeln auch, wenn man sie mit Käse bzw. Schinken und Käse belegt und überbackt.

[Zurück zu den Backrezepten](#)

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)