



## Laugenbrezeln



### **Zutaten:**

600 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1/2 TL Zucker  
2 EL lauwarmes Wasser  
1-2 TL Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
50 g weiche Butter  
250 ml lauwarmes Wasser  
50 g Natron  
1 l Wasser  
etwas Fleur de Sel (oder Hagelsalz)

### **Zubereitung:**

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle bilden. In diese wird die Hefe in kleine Stückchen gezupft und mit dem Zucker bestreut. Mit etwa 2 EL lauwarmen Wasser die Hefe und den Zucker zu einem Vorteig vermengen. Während der Vorteig geht das Mehl am Rand der Schüssel mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und die Butter in Flocken verteilen. Nach etwa 10 Minuten nach und nach die 250 ml lauwarmes Wasser zugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig nochmals leicht kneten, dass die Luft entweicht und zu einer Rolle formen. In 8 gleichgroße Stücke teilen und diese zu etwa 50 cm langen Rollen (dabei in der Mitte kaum und am Rand stärker drücken, damit das Mittelstück dicker bleibt und die Enden etwa 5mm stark werden) formen und zu einer Brezel schlingen. Mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.



Dann in einem flachen Topf 1 l Wasser zum Kochen bringen und das Natron nach und nach zugeben (nicht auf einmal, denn es schäumt ziemlich stark!). In dieser Lauge wird jede Brezel kopfüber auf der Schaumkelle etwa 30 Sekunden lang gekocht. Nach dem "Laugen" der Brezel diese auf mit Backpapier ausgelegte Bleche umsetzen (dabei wieder umdrehen) und gleich mit etwas Fleur de Sel (oder wer's mag mit Hagelsalz) bestreuen. Die Verdickung der Brezeln längs aufschneiden und die Brezeln dann bei 200° Celsius etwa 15 Minuten lang backen.

*Tipp: Mit etwa 100 g Speckwürfeln im Teig als Mini-Laugenbaquettes geformt und evtl. mit Käse überbacken lässt sich das Rezept einfach variieren. Die Zubereitung von Laugengebäck ist einfacher als man denkt - und der frische Brezelduft aus dem Ofen ist einfach unbeschreiblich!*