Laugenbrezeln, original bayrische



   FÜR 4 PERSONEN



|  |  |
| --- | --- |
| **80 gr** | Hefe |
| **600 ml** | lauwarmes Wasser |
| **2 TL** | Zucker |
| **1 kg** | Weizenmehl Typ 550 |
| **2 TL** | Salz aus der Mühle |
| **30 gr** | Butter |
| **4 Liter** | Wasser |
| **40 gr** | Natron |
| **4 EL** | grobes Meersalz |
|  |  |



**1**

Hefe mit dem lauwarmen Wasser und Zucker verrühren und mit Mehl, Salz und der weichen Butter verkneten. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 6 gleiche Stücke teilen.

**2**

Die einzelnen Stücke etwa 40 cm lang ausrollen und zu Brezeln formen. Zugedeckt 12 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225°C vorheizen.

**3**

Inzwischen das Wasser mit dem Natron aufkochen und die Brezeln 30 Sekunden eintauchen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**4**

Brezeln mit grobem Salz bestreuen (kein Fleur du Sel, das ist zu schade) und mindestens 20 - 30 Minuten kalt stellen. Anschlißend im vorgeheizten Backofen bei 225°C etwa 20 Minuten backen. Lauwarm oder kalt genißen.

