

# Freiburger - Brezeln

Kategorien: Pikant, Lauge, Brot, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Weizenmehl
70	Gramm	Erdnuss- oder Kokosfett
20	Gramm	Hefe
8	Gramm	Salz
1/4	Ltr.	Ca.Kondensierte Milch bzw. Wasser;

## *BREZEL - LAUGE*

---

1-2	Esl.	Natron
1/2	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

Die kondensierte Milch wird temperiert. Darin das Salz und die Hefe auflösen. In das Mehl gibt man das in Stückchen geschnittene Fett und danach die Milch Hefeflüssigkeit. Das Ganze wird nun zu einem "festen" Teig aufgearbeitet, den man etwa 25 Minuten ruhen lässt.

Natron Lauge: Wasser mit dem Natron in einem Topf kurz aufkochen und abkühlen.

Den Teig abwiegen 50-70g rollt man nach dieser Zeit zu gut bleistiftstarken Rollen, die man wiederum in 20 cm lange Stückchen schneidet, zu Brezeln formt und wieder ruhen lässt. Sobald diese sich, ohne die Form zu verlieren, anfassen lassen, also erstarrt sind, legt man sie für einen Augenblick in eine alkalische Ätznatronlösung, die einen PH-Wert von 12 haben soll. Aus dieser Lauge gibt man die Brezel mit einem Schaumlöffel auf leicht gefettete Backbleche oder Backpapier. Nun nimmt man ein kleines scharfes Messer und schneidet an der Dicken Bretzelstelle oben einen länglichen Schnitt, überstreut sie mit einem etwas feinem oder groben Siedesalz und bäckt sie in gut heißem, vorgeheiztem schwadenfreiem Ofen 200°- 220° schön goldgelb, etwa 15 Min.