

Laugen - Brezen

Kategorien: Gebäck, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
10	Gramm	Salz
15	Gramm	Öl oder Schweineschmalz
250	Gramm	Wasser

ZUTATEN FÜR DIE BREZENLAUGE

50	Gramm	Hausnatron
500	ml	Wasser
		Außerdem grobes Brezensalz

Anleitung:

Hinweis: Der Teig ist sehr fest, und daher zu empfehlen ihn mit der Hand zu kneten.

Alle Zutaten miteinander gut verkneten. 70 g Stücke abwiegen, und Brezen formen. Brezen auf ein Backblech mit Papier legen, und ca. 1 - 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Aufgegangene Brezen mit dem Blech in ein Gefrierfach oder Gefriertruhe geben. So lange angefroren lassen, bis sie sich nicht mehr an Form verlieren, wenn man sie hoch nimmt. 1 Liter Wasser mit 50 g Hausnatron in einem breiten Topf erwärmen. Etwas abkühlen lassen, und die angefrorenen Brezen darin kurz eintauchen. Sofort auf das Backblech mit dem Papier zurücklegen, und die Brezen mit grobem Salz, geschälten Sesamkörnern, Mohn oder Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen