

Freiburger - Brezeln Prof.

Kategorien: Pikant, Lauge, Plätzchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

KNABERGEBÄCK

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. .a Natron:

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

Nach dieser Zeit rollt man ihn zu 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 auf leicht gefettete Backgitter, überstreut sie mit einem etwas feinen Siedesalz und backt sie in gut heißem, schwadenfreiem Ofen schön goldgelb.