

Ilona's Salzbrezel

Zutaten für: 99 Portionen

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Wasser
1	Würfel	Hefe
1-2	Teel.	Zucker (damit die Hefe Was zu tun hat)
2-3	Teel.	Salz
4-6	Essl.	Oel, (z.B. Sonnenblumenoel)
1-2	Essl.	Natron
1	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Grobes Salz, zum Bestreuen Aus Mehl, Wasser, Hefe, Zucker und Salz einen Teig kneten. Den Teig so lange kneten, bis er "Faeden zieht", d.h. min. ca. 5 Min. kneten, kneten, kneten, ... Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 - 2 Stunden gehen lassen. Der Teig vergrößert sein Volumen mind. auf das doppelte. Das Oel in den Teig einkneten, nochmals gut durchkneten. Brezen Formen und in kochende Natronlauge geben. Wenn die Brezen an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen. Bei 200 GradC im vorgeheizten Ofen backen, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben (ca. 10 - 15 min). Am besten schmecken die Brezen, wenn sie hellbraun sind.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann