
Kleine Brezeln

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

800 g Weizenmehl Typ 550
2,0 Trockenhefe

Päckchen

1,0 EL Zucker

2,0 TL Salz

500 ml Wasser

2,0 EL Natron

1,0 l Wasser

etwas grobes Salz

(Angaben für 35 Stück)



Frisch und knusprig aus dem Ofen schmecken diese Brezeln aus einem kockeren Hefeteig am besten.

Zubereitung

Das Mehl mit der Hefe vermischen, Salz und Zucker dazugeben und ebenfalls untermischen. Wasser nach und nach zugießen und alles gründlich zu einem glatten Teig kneten. diesen zugedeckt an einen warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten. Das Natron in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen, so dass es sich auflöst. Ein mit Backpapier belegtes Backblech bereitstellen. Jeweils eine Tischtennisballgroße Menge Teig zu einem etwa 0,7 cm dicken Strang rollen, diesen zu einer Brezel formen und mithilfe einer Schumkelle in die heiße Natronlauge tauchen und auf das Backblech setzen. So fortfahren, bis aller Teig aufgebraucht ist. Die Brezeln mit grobem Salz bestreuen und bei 180°C 20 bis 25 Minuten backen.