MEIN GENUSS



# Brezeln selber machen



**It’s a match!**

Als Brezelsalz eignet sich hervorragend unser grobkörniges Steinsalz mit seinem kräftigen Salzgeschmack.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

## Zubereitung

1. Verrühre Mehl, Hefe, Wasser, Milch, Salz und Zucker in einer Schüssel.
2. Knete die Masse gut durch, bis sie sich von der Schüssel löst.
3. Schneide die Butter in kleine Würfel und knete sie unter die Masse.
4. Lass die Masse an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.
5. Teile die Masse in 10 gleich große Stücke und forme sie zu Brezeln.
6. Bring das Wasser zum Kochen und löse das Speisenatron darin auf.
7. Tauche die Brezeln nacheinander kurz in die Lauge und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
8. Bestreue sie mit dem groben Steinsalz und backe sie bei 200°C für ca. 20-25 Minuten.

## Zutaten

### Zutaten für 10 Brezeln

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
150 ml Wasser
150 ml Milch
1 TL Salz
1 TL Zucker
50 g Butter
Grobes Steinsalz

### Zutaten für die Brezenlauge

1 Liter Wasser
3 EL Speisenatron

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 10.05.2027.