



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 Speisnatron 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
Grobtes Steinsalz

Zutaten für die Brezenlauge

1 Liter Wasser
3 EL Speisnatron

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 21.05.2025.