

# Laugenbrezeln



## Zutaten:

1 Würfel Hefe  
250ml lauwarmes Wasser  
1 Teelöffel Zucker  
500g Mehl 812  
1 Esslöffel Salz  
40g weiche Butter

Brezellauge

## Zum Bestreuen:

z.B. grobes Salz, Mohn, Sesam, Kümmel, geriebener Käse

## Zubereitung:

Hefe zerbröckeln, mit Wasser und Zucker zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen.

Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz dazu geben und eine Mulde eindrücken. Die weiche Butter am Rand verteilen und die Hefelösung in die Mulde gießen. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Teig durchkneten, in acht Stücke teilen und diese zu Strängen rollen. Die Teigstränge zu Brezeln formen. Etwas Brezellauge vorsichtig in einen tiefen Teller geben. Die geformten Teiglinge in der Lauge wenden oder damit bestreichen. Anschließend die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Brezeln beliebig bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze: 190°C

Heißluft: 175°

Gas: Stufe 3 – 4

Tipp: Alternativ können auch Laugenbrötchen und –zöpfe geformt werden.

**August Schuler Mönchmühle**

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>