

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Brezeln

für 8-9 Brezeln

500g Mehl - 1 Päckchen frische Hefe - 3 EL Zucker - 255ml warmes Wasser - 1 TL Salz - 40g weiche Butter - 1,5l Wasser - 1 Paket Lauge (50g) - grobes Meersalz

Einen Schuss warmes Wasser mit der frischen Hefe und dem Wasser mischen und zur Seite stellen, damit die Hefe etwas arbeiten kann.

Dauer: ca. 10 Minuten.

Anschließend das Mehl, das Salz, das restliche Wasser, Butter und die Hefemischung zu einem geschmeidigen Hefeteig verrühren.

Anschließend an einer warmen Stelle auf die doppelte Größe gehen lassen. Abdecken nicht vergessen.

Anschließend den Teig in neun gleich große Stücke teilen (ca. 90g schwer) und die geformten Bälle noch einmal zwanzig Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nun werden aus den Bällen die Brezeln geformt, die dann noch einmal zehn Minuten gehen müssen.

Während der letzten Geh-Zeit die Natronlauge vorbereiten.

Dazu erst das Wasser aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und das Natron einschütten (Vorsicht, spritzt stark!).

Das Wasser darf nicht mehr kochen, wenn die Brezeln eingetaucht werden und für 30 Sekunden ziehen.

Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Bad mit grobem Meersalz bestreuen.

Zum Schluss ca. 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min

Wartezeit: 90 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Backofen: 200°C Ober-/Unterhitze

Guten Appetit und viel Freude beim backen!