

## Rezept Laugenbrezel

Zutaten für 15 Portionen

- 40 g Germ
- 1/2 Tasse Wasser (30 °C)
- 500 g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 EL Salz
- 5 g Natron
- 1000 ml Wasser
- 25 g Salz (grob, zum Bestreuen)
- Fett (für das Blech)
- Mehl (zum Bestäuben für das Blech)



Für die **Laugenbrezen** das Backrohr auf 190 °C vorheizen. Germ zerbröckeln und in der Tasse Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Ausbuchtung eindrücken.

Die aufgelöste Germ hineingießen und mit dem Mehl mischen. Nach und nach 1000 ml Wasser und Salz dazugeben (Wassermenge ggf. anpassen.) Den Teig gut durcharbeiten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst.

Auf eine mit Mehl bestäubte Fläche heben und eine lange Rolle formen. In etwa 15 gleich große Teile schneiden und die Teigstücke zu Rollen (ca. 30 cm ) ausrollen: In der Mitte sollten die Rollen dick, an den Enden dünner sein.

Die Teigrollen zu Brezeln formen, abdecken und 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit ausreichend Wasser mit dem Natron aufwallen lassen, die Brezeln hineingleiten lassen und nach einer halben Minute vorsichtig mit einem Schaumheber herausnehmen.

Auf das gefettete und gestäubte Backblech legen, mit grobem Salz bestreuen und die **Laugenbrezen** für ca. 25 bis 30 Minuten ins Backrohr schieben.

### Tipp

**Laugenbrezen** zusätzlich mit Kümmel oder anderen Gewürzen Ihrer Wahl bestreuen.