DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

# Schwäbische Brezeln

## ZUTATEN:

| | |
|---|---|
| 500 g | Weizenmehl (Type 550) |
| 260 g | Wasser, kalt |
| 10 g | Salz |
| 20 g | Hefe |
| 25 g | Schmalz |
| 15 g | Zucker |
| | Brezelsalz |

**Lauge:**

| | |
|---|---|
| 1000 g | Wasser |
| 80 g | Natronlauge (50%) oder 40g reines NaOH. |

## ZUBEREITUNG:

Wir verwenden Schweineschmalz - das ist in einer original schwäbischen Brezeln drin. Ihr könnt aber auch Butter oder Margarine verwenden, wenn Euch das lieber ist.
Für die Herstellung der Lauge Wasser und Natron zusammen aufkochen, bei einer vorhandenen 50% Natronlaugenlösung einfach auf 4% (12,5 Teile Wasser zu 1 Teil Natronlösung) verdünnen. **ACHTUNG! Lauge ist ätzend! Handhabung auf eigene Gefahr. Verwendet unbedingt Handschuhe und ggf. eine Schutzbrille. Beim Verdünnen von Lauge immer die Lauge in das Wasser kippen, niemals andersrum.**

Alle Zutaten für den Teig verknetet Ihr, entweder für 15 Minuten von Hand oder mit der Maschine für 5 Minuten im langsamen Gang und 8 Minuten schnellen Gang. Anschließend lasst Ihr den Teig für 10 bis 15 Minuten ruhen, auf keinen Fall länger. Der Teig soll sich entspannen, aber nicht aufgehen.
Danach wiegt Ihr den Teig ab zu 90g Stücken und formt diese Rund. Die runden Stücke lasst Ihr wieder abgedeckt für 10 Minuten entspannen. Danach formt Ihr die runden Teigstücke länglich vor.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

# Schwäbische Brezeln

Und los geht's mit dem Brezelschlingen: Ihr rollt das Teigstück von der Mitte nach außen. Der Bauch soll dabei dick bleiben, die Enden schön dünn. Ganz am Ende darf dann gerne ein kleiner Bobbel stehen bleiben, das sogenannte Knöpfle. Mit einer schnellen aber feinen Handbewegung dann die beiden dünnen Enden miteinander verschlingen.

Die Brezeln auf ein Blech legen und nochmal für ca. 20 Minuten gehen lassen.

Die Brezeln dürfen auf gar keinen Fall ganz reif werden! Man spricht hier von 2/3 Gare. An diesem Punkt gehen die Brezeln in den Kühlschrank für mindestens 1h, aber auch 2 oder 3h sind kein Problem. Ihr könnt sie sogar über Nacht drin lassen und erst am nächsten Tag backen.

Den Ofen heizt Ihr euch auf 240° C Ober-/Unterhitze vor mit einem Backstahl oder Backblech.

Sobald die Brezeln durchgekühlt sind, taucht Ihr sie in die Natronlauge.
**Achtung: Unbeding Handschuhe verwenden! Haltet Kinder und Haustiere fern!**

Danach kommt das grobe Salz auf den Bauch und NUR auf den Bauch. Dann schneidet Ihr die Brezel einmal ca. 2 cm tief ein. Nehmt dazu ein sehr scharfes Messer, damit es nicht kleben bleibt.

Anschließend für 12 Minuten backen und sofort in den nächsten Stunden genießen.