

Rezept für Laugenbrezn

Aus den folgenden Mengen lassen sich 24 Brezn backen. Sie lassen sich super einfrieren.

Wenn dir das zu viel ist, kannst du die Menge natürlich halbieren. Bei uns werden 12 Stück schnell mal zum Abendessen verschlungen – ganz frisch sind sie natürlich am besten.

Unter dem Link findest du mein Erklärvideo für alle Arbeitsschritte:
https://youtu.be/T8UmA4pCB_g

Zuerst bereitest du den **Hefeteig** zu:

1 kg Mehl

1 Würfel Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)

2 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Zucker

550 ml Wasser

verrühren und verkneten. (Wenn der Teig zu fest ist und sich nicht gut kneten lässt, noch bis zu 50 ml Wasser einkneten.)

Nun muss der Teig ca. **2 Stunden** an einem warmen Ort **zugedeckt ruhen**, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Dann werden die **Brezn geformt** und ca. **30 Minuten kalt gestellt** (nicht abdecken).

Löse nun **10 – 20 g Natron** in einem weiten Topf in **1 Liter Wasser** und bringe die Lauge zum **Kochen**.

Lege die Brezn mit einem Schaumlöffel für **20 – 30 Sekunden** in die kochende Lauge.

Bestreue die Brezn mit **grobem Salz** und lasse sie nochmal ca. **15 Minuten ruhen**.

Jetzt ab in den Backofen: ca. **15 Minuten bei 200 °C Umluft** (oder 220 °C Ober/Unterhitze).

An Guadn!