

# LAUGENBREZELN



## LAUGENBREZELN

### Zutaten Germteig:

400 ml Wasser, lauwarm / 1 Würfel frischer Germ (oder 2 Packungen Trocken-germ) / 850 g Mehl / 2 EL Ahornsirup / 100 g Butter, kalt / 2 TL Salz

### Zutaten Laugenbad:

2 l Wasser / 100 g Natron / 25 g brauner Zucker / 100 ml Pale Ale Bier / grobes Salz zum Bestreuen

### Zubereitung

Für den Germteig:

1. Den Germ im lauwarmen Wasser auflösen und kurz beiseite stellen, bis sich kleine Bläschen bilden.
2. In der Zwischenzeit Mehl, Ahornsirup und in eine große Schüssel oder in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
3. Nachdem das Dampf kleine Bläschen gebildet hat, dieses zum Mehl geben und zu kneten beginnen. Währenddessen das Salz und die kalte Butter hinzufügen.
4. Der Teig sollte etwa 5-7 min. geknetet werden. Danach in eine leicht gefettete Schüssel legen, zudecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Für das Laugenbad:

1. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze (210°C Umluft) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Wasser, Natron, braunen Zucker und Bier in einem Topf miteinander verrühren und zum köcheln bringen (Achtung: Kann leicht überkochen).
3. Währenddessen den Teig noch einmal kurz durchkneten und in 12 Portionen teilen. Diese zu langen Strängen formen und wie eine Brezel eindrehen.

4. Eine Brezel nach der andere im Laugenbad für 1 Minute köcheln lassen. Danach mit einem Schöpflöffel auf das vorbereitete Backblech legen und mit dem groben Salz bestreuen.
5. Die Brezeln werden nun 15-18 min. gebacken oder bis sie eine schöne dunkle Farbe haben.
6. Abkühlen lassen oder lauwarm genießen.

Rezept und Foto von Kevin Buch  
lawofbaking.com

Zubereitet mit  
**RIESS Kasserolle mit Deckel**  
**2 Liter Blümchenblau**



Artikelnummer: 0130-073  
Erhältlich in 1, 1,5 und 2 Liter

**RIESS Backschaufel**



Artikelnummer: 0542-033  
Erhältlich in Weiß und Goldgelb

**RIESS Bratpfanne 50 x 28 cm**



Artikelnummer: 0405-022  
Mehr Infos unter [www.riess.at](http://www.riess.at)