

# Laugenbrezel von schumba

Mengen für 10 Personen

500 g Weissmehl	
25 g Salz	
21 g Hefe	
5.0 g Malzextrakt	Grammangabe stimmt nicht! 1TL
25 g Butter	weich
3.0 dl Milch	alles zusammen zu einem glaten Teig kneten und zuigedeckt um das doppelte aufgehen lassen.
150 g Natronlauge	in Wasse lösen (ca 1 Liter Wasser auf 150g Laugenpulver)
20 g Salz	der Lauge zugeben und Lauge in Pfanne aufkochen. Den Teig portionieren und zu Brezeln formen. Die Brezel dann mit einer Siebkelle für ca 30 sekunden in die leicht kochende Lauche tauchen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
40 g Salz Grobkörnig	über die Brezel streuen. Brezel danach bei 200°C ca 20-25 Minuten backen.