# Laugenbrezel von schumba

Mengen für 27 Personen

| | |
|---|---|
| 1.35 kg Weissmehl | |
| 67.5 g Salz | |
| 56.7 g Hefe | |
| 13.5 g Malzextrakt | Grammangabe stimmt nicht!<br>1TL |
| 67.5 g Butter | weich |
| 8.1 dl Milch | alles zusammen zu einem glaten Teig kneten und zuigedeckt um das doppelte aufgehen lassen. |
| 405 g Natronlauge | in Wasse lösen (ca 1 Liter Wasser auf 150g Laugenpulver) |
| 54 g Salz | der Lauge zugeben und Lauge in Pfanne aufkochen.<br>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. |
| 108 g Salz Grobkörnig | über die Brezel streuen.<br>Brezel danach bei 200°C ca 20-25 Minuten backen. |