

Zutaten:

Hefeteig:

1 W. Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
500 g Mehl
2 TL Salz
40 g weiche Butter

3 l Wasser
3 EL Natron

zum Bestreuen:

z. B. grobes Salz, Mohn,
Sesam, Kümmel,
geriebener Käse



Zubereitung:

Hefe zerbröckeln, mit Wasser und Zucker zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen.

Mehl in den **Schlagkessel** sieben, Salz zufügen und eine Mulde eindrücken. Die weiche Butter am Rand verteilen und die Hefelösung in die Mulde gießen.

Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 45 Min gehen lassen.

Wasser und Natron in einem breiten Topf zum Kochen bringen.

Den Teig durchkneten, in acht Stücke teilen und diese zu Strängen rollen. Die Teigstränge zu Brezeln formen. Das Gebäck in das kochende Wasser geben. Wenn die Brezeln nach oben steigen, aus dem Wasser nehmen und auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** legen.

Die Brezeln beliebig bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 min bei 190° C backen

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C