



American Pretzels

Dicke Laugenbrezel nach amerikanischer Art. Rezept für 12 American Pretzels.

Zutaten:

1 Päckchen frische Trockenhefe
600g Mehl
ein Teelöffel und weitere 100g Salz
ein Eßlöffel Zucker
75g Natron
1 Eiweiß
grobkörniges Salz, Mohn und Sesam nach Belieben.

Zubereitung

Hefe in 100ml warmem Wasser auflösen. 350g Mehl, einen Teelöffel Salz und Zucker in der aufgelösten Hefe verrühren. Restliches Mehl nach und nach untermischen und zum Schluß etwa 5 Minuten intensiv von Hand verkneten.

Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen soll sich hierbei etwa verdoppeln. Den Teig anschließend gut verkneten und in 12 Stücke aufteilen. Jedes Stück zu einer Rolle von etwa einem halben Meter Länge formen. Die Rollen in der Mitte etwas dicker werden lassen. Aus den Teigsträngen Brezel schnüren und auf Stücke aus Butterbrotpapier legen. Brezel für 30 Minuten gehen lassen.

In einem flachen Topf 1,5 Liter Wasser mit Natron und 100g Salz zum Kochen bringen. Jeweils 3 bis 4 Brezel mit dem Papier nach oben ins Wasser legen und das Papier abziehen. Nach 2 Minuten wenden, nach weiteren 2 Minuten aus dem Topf nehmen und abtrocknen lassen.

Brezel mit Eiweiß bestreichen und mit Salz, Mohn oder Sesam bestreuen. Brezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) für 30 bis 35 Minuten backen.