Laugenbrezel

Zutaten für 10 Portionen:

500 g	Mehl
250 g	Wasser, lauwarm
20 g	Hefe
10 g	Zucker
10 g	Salz
20 g	Schweineschmalz
	Natron - Lauge
	Salz, grob, zum Bestreuen

Die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen, danach die restlichen Zutaten (Mehl, Salz, Schmalz) hinzugeben und einen glatten Teig kneten (mit den Knethacken etwa 9 Minuten). Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen, danach 10-12 gleich große Teile machen und zu je einer Brezel formen.

Die Brezeln etwa 30-45 Minuten gehen lassen, anschließend noch 1 Stunde in den Kühlschrank, bevor sie in die Brezellauge getaucht werden. Nach dem Eintauchen in die Lauge wird die Brezel noch eingeschnitten und mit grobkörnigem Salz bestreut. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Brezeln etwa 12-18 Minuten backen.