



## Butter-Laugen bretzeli

### Hefeteig:

500 g Mehl  
1 1/2 Teel. Salz  
30 g Butter oder Margarine  
30 g Frischhefe  
1 1/2 dl Wasser  
1 1/2 dl Milch

### Lauge:

5 dl Wasser  
2 Teel. Salz  
60 g Natron  
(Natrium hydrogen Carbonat)  
evtl. grobkörniges Salz  
1 Eiweiß leicht verklopft

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel gut mischen. Weiche Butter oder Margarine, die mit einem Teil des Wasser angerührte Hefe und die restliche Flüssigkeit aufs Mal zugeben, mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch decken und ums Doppelte aufgehen lassen, entweder bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank oder wenn's eilt im auf ca. 35 °C Vorgeheizten Backofen. - Den Teig in ca. 14 Portionen teilen. Diese je zu einer Rolle von 50 cm Länge formen. Die Rolle als U auf die Arbeitsfläche geben. Die oberen Enden übereinander legen, so dass ca. 3 cm je vorstehen und diese ineinander verschlingen. Die oben entstandene Schlaufe nach unten über den unteren "Bogen" legen. Die Enden dürfen noch leicht hervorschauen. Nach Belieben mit grobkörnigem Salz bestreuen.

Für die Lauge Wasser, Salz und Natron in eine Chromstahlpfanne geben, aufkochen, Hitze reduzieren. Bretzeli auf einer Drahtkelle einzeln kurz in die knapp unter dem Siedepunkt erhitzte Flüssigkeit tauchen. Herausnehmen, nass auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen. Sobald ein Blech gefüllt ist, die Bretzeli sofort backen. Die eventuell zweite Portion bis zum Backen auf dem Backblech kühl stellen.

Backen: ca. 15 Min. auf der zweituntersten Rille des auf 200 °C Vorgeheizten Ofens. Die Bretzeli herausnehmen und noch heiß mit wenig Eiweiß bestreichen damit sie schön glänzen. Am besten schmecken die Laugenbretzeli ofenfrisch.