



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
250 ml	Wasser (lauwarm)
20 g	Germ
2 TL	Zucker
50 g	Premium Teebutter
2 TL	Salz
	Sesam (zum Bestreuen)
	Salz (zum Bestreuen)
Lauge	
1 l	Wasser
1 Sackerl	Natron

Silvesterglücksbrezel

Anleitung

1. Zuerst ein Dampfel ansetzen.
2. Dafür Mehl, Salz, Zucker in eine Schüssel geben. Eine Mulde machen, das Wasser in die Mulde geben und den Germ einbröseln.
3. Mischung ca. 20 Minuten rasten lassen, bis das Dampfl beginnt Blasen zu werfen.
4. Dann die Butter dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig eine Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.
5. Danach einen langen Strang und daraus eine Brezel formen.
6. Die Brezel mit einem Gemisch aus Wasser und Natron besprühen und mit Salz und/oder Sesam bestreuen.
7. Gebacken wird die Brezel bei 200 Grad für ca. 25 Minuten. Vor dem Servieren nach Lust und Laune füllen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten