

## Rezept für 12 altbayrische Brezen (ca. 60g):

### **Zutaten für Brezen:**

500g Mehl Type 550, 10 g Salz, 10 g Backmalz,  
10 g Schweineschmalz, ca. ¼ Liter Wasser, 20 g Hefe (1 Pack

Alle Zutaten zu einen Teig kneten (ca. 6 min)

Nach dem kneten Teig ca. 10 min ruhen lassen.

Dann 60 g Teig abwiegen und Brezen drehen. Kurz gehen lassen, dann kühlen am bestem im Gefrierfach.

Vor dem Brezen schießen in Lauge eintauchen (Original Lauge ist verdünnt mit Wasser 1:10) mit Brezensalz bestreuen und in den Backofen auf ein Gitterblech oder Backpapier legen.

Backtemperatur: 240 - 250°

Backzeit: ca. 12 min

### **Achtung:**

**Lauge ist ätzend, unbedingt mit Schutzhandschuhen und Brille arbeiten !!!**

**Laugenbrezen nie auf den Schamott Boden direkt legen, klebt an, Schamott muß vorher bei heißen Zustand mit verdünnter Lauge 4 x eingelassen werden.**