

Bretzeln backen



Am Montag backte ich Bretzeln. Obwohl ich keine gute Köchin bin, schmeckten sie am Ende lecker.



Zutaten:

- 420 g glattes Mehl
- 30 g weiche Butter
- 1 EL Grießzucker
- 2 TL Salz
- 7 g Trockenhefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 125 ml Bier
- 100 g Natron (zum backen)
- 1 Stk Eidotter
- 2 EL grobes Salz

Zubereitung:

- Zuerst machte ich den Teig. Ich mischte Mehl, Salz und weiche Butter. Dann gab ich eine Mischung aus Hefe und Wasser, die ich vor 10 Minuten bereitete, zu. Ich ließ den Teig eine Stunde in einer Schüssel aufgehen.



- Dann nahm ich das Natron und backte es für eine Stunde in dem Ofen bei 120 Grad.
- Ich versteckte es für später in dem Einweckglas.



- Unterdessen geht der Teig auf. Deshalb konnte ich modellieren beginnen.
- Zuerst rollte ich Teigrollen und dann modellierte ich Bretzeln.



- Jetzt kam ein problematischer Teil. Ich stellte das Wasserbad her. Ich siedete 2 Liter Wasser und gab gebackenes Natron zu. Dann nahm ich gelocht Kochlöffel and ich tauchte Bretzeln.
- Deshalb endete ein Bretzel als eine Katastrophe.



- Dann bestreich ich Bretzeln mit Eidotter, salzte sie mit grobem Salz und backte sie für 12 Minuten bei 250 Grad.

... und die Bretzeln sind fertig.



Guten
Appetit!

