

STOUT BREZEL

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

330 ML Imperial Stout
25 G Frischhefe
530 G Mehl
30 G brauner Zucker
50 G weiche Butter
450 ML Wasser
4 EL Natron
1 EL Meersalz

Das Stout in einen Topf geben, erwärmen und die Hefe darin unter Rühren auflösen; 10 Minuten ruhen lassen. Mehl und Zucker mischen und die weiche Butter unterrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Darunter dann das Bier mit der Hefe geben und kneten, bis ein lockerer Teig entsteht. Den Teig anschließend abgedeckt und an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Lauge Wasser mit Natron und Meersalz in einem großen Topf mischen und beiseite stellen. Den Teig nach der Ruhezeit erneut kneten, in gleich große Stücke teilen und zu langen, dünnen Rollen verarbeiten, welche in der Mitte dicker sind als an den Enden. Nun die Enden übereinander legen, einmal drehen und an dem mittleren, dicken Teil leicht andrücken, sodass eine Brezel entsteht. Den ganzen Teig zu Brezeln verarbeiten und diese dann auf ein bemehltes Backblech legen. Die Lauge zum Kochen bringen und die ungebackenen Brezeln (z.B. mit einem Pfannenwender) jeweils 1 Minute lang in das sprudelnde Wasser geben, herausnehmen und wieder auf das Backpapier legen. Anschließend nach Belieben mit grobem Salz bestreuen. Die Brezeln dann im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

