



### **InaBell Urkorn**

Bellingstraße 9, 72285 Pfalzgrafenweiler

Hofladen: Dienstag & Freitag 10 – 18 Uhr

Online Shop: [www.inabell-urkorn.de](http://www.inabell-urkorn.de) Email: [info@inabell-urkorn.de](mailto:info@inabell-urkorn.de)

## **Ur Dinkel Laugenbrezeln**

- 1000 g Ur Dinkelmehl 630 mit
- 80 g Schweine-, Butterschmalz oder Butter,
  - 23 g Salz,
  - 30 g Hefe
- 500 ml kaltes Wasser (oder 200 ml Milch & 300 ml Wasser)

Etwa 5 Min. lang zu einem festen Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und 15 - 20 Min. ruhen lassen. Anschließend den Teig in 80 g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen), kurz ruhen lassen, dann auf Zigarrengroße rollen. Danach die gerollten Teigstücke weiter zu Strängen von ca. 50 cm rollen, daraus Brezeln schlingen und diese weitere 15 Min. ruhen lassen. Die geformten Teiglinge ca. 15 Min. absteifen lassen (ans offene Fenster oder in den Kühlschrank stellen). Backofen auf 230°C vorheizen

Die geformten Brezeln kurz in die Lauge tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backblech mit Folie

legen. Dann mit

grobem Salz (oder Sesam) bestreuen und die Brezeln an der Rückseite mit einem scharfen Messer einschneiden und 11-15 Minuten backen.