

RECIPE

# Laugenbrezel mit nutella®

Pfiffig

2 h 40 min



## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### Für den Teig:

21 g (½ Würfel) frische Hefe  
 150 ml Milch  
 1 TL Zucker  
 500 g Weizenmehl (Type 550)  
 1 TL Salz  
 50 g Butter  
 150 ml Wasser

### Für die Natronlauge:

1000 ml Wasser  
 4 EL Natron

### Für das Bestreichen:

2 EL grobes Salz

### Für das Topping:

150 g (15 g pro Portion) nutella®

### Back-Utensilien:

1 kleine Schüssel  
 1 Rührschüssel  
 1 Handrührgerät  
 1 Küchentuch  
 1 Messer/ Teigkarte

- 1 Backpapier
- 1 Backblech
- 1 Schaumkelle
- 1 Topf



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



**1** | Hefe mit Milch und Zucker in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz, Butter, Wasser und die Hefemischung in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch bedecken und für ca. 60 Minuten gehen lassen.



**2** | Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 10 Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen in der Mitte dick formen, die Enden dünn auslaufen lassen. Jede Rolle zu einer Brezel legen. Die Brezeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals für ca. 15 Minuten gehen lassen.



**3** | Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Wasser und Natron aufkochen. Die Brezeln nach und nach mit einer Schaumkelle in das Wasser geben und ca. 1 Minute ziehen lassen. Dann Brezeln mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und wieder auf das Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



**4**

Die abgekühlten Brezeln halbieren und mit nutella® bestreichen.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept