

## Hefeteig

500g Mehl

1/2 TL Salz

30g Planta Margarine (weich)

20g Hefe

1 1/2 dl Wasser

1 1/2 dl Milch

## Laug

5dl Wasser

2 TL Salz

Natron (ist in Drogerien erhältlich) = Natrium hydrogen carbonat

↳ Eiweiß leicht verklebt zum Bestreichen

Teig in 16 Portionen

50 cm lange Rollen

An den Enden ca. 4cm vorstehen

Nicht in Alu oder Teflon aufbacken

15'-20' ~~backen~~ backen

zweitunterste Rille

200° Vorgeheiztem Ofen

Tipp: Müssen Brezeln in 2 Portionen gebacken werden, die verbleibenden nach dem Laugen bad auf ein Blechweinspapier kühltellen.