
LaugenBrezzen

1 Pesse.	2 Pessen
1500g W700.	3000g
105g R960.	210g
30g Salz.	60g
30g Bm.	60g
15g Kümmel.	30g
90g Schmalz.	180g
90g Fett	180g
45g Hefe.	90g
750g Wasser	1500g

2650g Teiggewicht

Mischen wiegen wirken Pressen strangerl
machen lange Rollen Brezel formen und auf
PapierBlech wegsetzen und in gare geben
bei 3/4 gare Schoken in Lauge dunken
(Sicherheit beachten) und auf PapierBlech
wegsetzen. Bei ca.210•C 12min Zug Open
backen.