

Brezel alla Sørvest-Tyskland, Bayern, Østerrike og Sveits.

Ingredienser for deigen:

1000 g siktet hvetemel
1 terning fersk gjær (ikke gjærpulver!)
500 g lunkent vann
2 teskjeer sukker
2 teskjeer salt
40 g smør.

Ellers: 1 pose natron, bakepapir, grov havsalt.

Løs opp gjæren i litt vann som du tar fra de 500 g lunkent vann. Tilføy sukkeret samt smøret som du har smeltet i en liten gryte ved ikke for høy temperatur.

Denne blandingen blandes med melet og saltet (eltemaskin kan brukes dersom man har). Det er viktig at deigen blir jevn og fin.

Nå former man brezler og legger dem på plate, bord, benk eller lignende, som man på forhånd har strødd litt mel over, slik at brezlene ikke klistrer seg fast på underlaget. Brezlene skal få heve seg i ca. 10 minutter. Det legges duk eller plast over.

I mellomtiden koker du ca. 2 liter vann i en passe stor gryte.

Tilføy en hel pakke med NATRON.

Brezlene koker du i det kokende vannet (ikke fosskos!) i ca. 30 sekunder (ta tiden). Det er best å ta 2 brezler om gangen.

Ta brezlene ut av gryten etter 30 sekunder med et hullsleiv og legg dem på en bakeplate med **BAKEPAPIR** på.

Når bakeplaten er full strør du litt grov havsalt over brezlene.

Det blir ca. 18 brezler fordelt på 2 stekeplater.

Nå lagrer du brezlene på et kjølig sted i 30 minutter.

Varm opp stekeovnen til 225 grader. Hvis du vil steke brezlene på begge bakeplatene samtidig, må du bruke varmluftsovn. Ellers kun en plate om gangen med over- og undervarme på 225 grader.

Hvis du bruker 2 plater samtidig bør du bytte plasering av platene etter 10 minutter slik at brezlene blir jevn brune over det hele.

Du baker brezlene i totalt 20 minutter.

GOD APPETITT! IKKE SPIS BREZLENE MENS DE ENNÅ ER FOR VARME. DU FÅR VONDT I MAGEN!!!