Das Rezept

- 500g Mehl
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 50g Butter (weich)
- 1 Hefewürfel
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Zucker
- 60g Natron
- grobes Salz

- 500g de farine
- 250 ml de lait (tiède)
- 50g de beurre (mou)
- 42g de levure boulangère
- 2 cuillères à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 60g de bicarbonate de sodium
- du gros sel

La recette

Erster Schritt

1. Mehl in eine Schüsssel geben und eine Kuhle bilden.

2. Die lauwarme Milch hineingießen und danach die Hefe in Bröseln hinzufügen.

3. Eine Messerspitze Zucker als Nahrung für die Hefe dazugeben.

4. Alles in der Kuhle verrühren.

5. 10 Minuten unter einem Tuch ruhen lassen

Première étape

1. Dans un saladier, mettre de la farine et faire un puits.

2. Verser le lait tiède dans le puits et ajouter la levure en miettes.

3. Ajouter une pincée de sucre pour nourrir la levure.

4. Melanger le tout dans le puits.

5. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 10 minutes.

Zweiter Schritt

Deuxième étape

6. Nach den 10 Minuten einen Teelöffel Salz und die Butter hinzufügen.

6. Après les 10 minutes, ajouter une cuillerée à café de sel et le beurre.

7. Alles zu einem schönen Teig kneten.

7. Pétrir le tout pour obtenir une belle pâte.

8. Den Teig wieder mit einem Tuch bedecken und diesmal für eine bis eineinhalb Stunden ruhen lassen.

8. À nouveau, laisser reposer la pâte recouverte d'un torchon, cette fois-ci entre une heure et une heure et demie.

9. Nach einer Stunde:

9. Après une heure:

Dritter Schritt

Troisème étape

10. In sieben ungefähr gleich große Teile schneiden.

10. Couper sept morceaux de taille en peu près égale.

11. Den Teig zu einer ca. 60 cm langen Wurst ausrollen, außen dünn in der Mitte etwas dicker. Wenn sich der Teig schlecht formen lässt hilft es ihn nochmal ein bisschen anzufeuchten.

11. Former des petits boudins de pâte, long d'environ 60cm, fins aux extrémités et plus épais au milieu. N'hésitez pas à humfidifier la pâte si elle est dure à travailler.

12. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

12. Préchauffer le four à 180°C (four traditionnel).

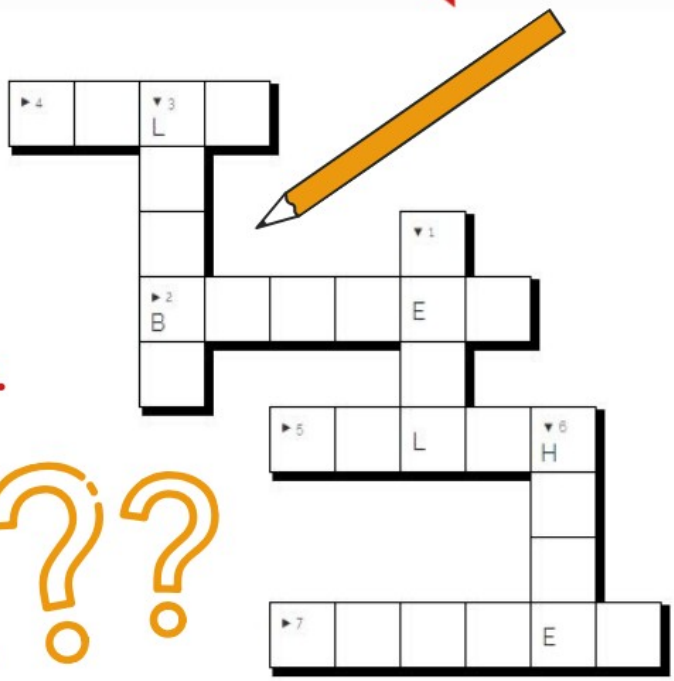
13. Nun die Brezel formen:

13. Puis former le brezel:

Vous n'êtes pas obligés de mettre du gros sel avant cuisson si vous n'aimez pas ! Comme moi !

Kreuzworträtsel

1. Gemahlenes Getreide.
2. Reimt sich auf Mutter.
3. Geheimzutat.
4. Kein Zucker sondern...
5. Eine Kuh gibt...
6. Damit wird der Teig groß.
7. Kein Salz sondern...



mots croisés