

## Hefebrezeln mit Salz

### Zutaten

350 g Dinkelmehl Typ 630  
150 g Einkorn Vollkornmehl  
15 g Hefe  
150 ml Milch  
100 ml Wasser  
40 g Butter weich  
7 g Salz

### Salzlauge

1,5 l kochendes Wasser  
15 g Salz

### Außerdem

grobes Meersalz zum Bestreuen



### Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Hefe in die Mulde geben und Wasser dazu geben. Kurz mit etwas Mehl verrühren und ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.
2. Milch, Salz und Butter hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.
3. Teig abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen.
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, in Form bringen und in 10 Teile teilen. Die Stücke jeweils zu ca. 50 cm langen Strängen rollen. Diese sollten in der Mitte etwas dicker sein. Zu Brezeln formen.
5. Nochmals abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
6. Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Salz-Lauge herstellen und Brezeln darin für ca. 30-45 Sekunden baden. Mit grobem Salz bestreuen und im Ofen ca. 12 – 15 Minuten backen.