Sankt Martin Brezel

Zutaten

für

Für den Teig:

500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
150 ml	Milch
75 g	Zucker
1 TL, gestr.	Salz
150 g	Sauerrahm oder Naturjoghurt
75 g	Butter, weich

Zum Bestreichen:

1 TL	Butter
2 EL	Milch
	Zucker oder Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

 Arbeitszeit ca. 40 Minuten Ruhezeit ca. 45 Minuten Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas Mehl vom Rand und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Joghurt, Salz und Butter zugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Mit bemehlten Händen aus dem Teig Rollen formen und zu Brezeln zusammenlegen. Es sollten 12 Brezeln sein.
Brezeln auf ein Blech mit Backpapier legen. Butter mit Milch erwärmen, glatt rühren und die Brezeln damit bestreichen.
Evtl. mit Zucker oder Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen.