

## Die ultimative Settchen-Riesen-Brezen

Für eine knusprige Brezen

500g Weizenmehl  
1 Prise Zucker  
1 Pkg. Trockenhefe  
 $\frac{1}{4}$  l lauwarmes Wasser  
1 TL Salz  
1 TL Natron  
Backpapier  
grobes Salz oder Sesamsamen

Mehl mit Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe und das lauwarme Wasser dazugeben und gut verrühren. Salz auch dazugeben und gut durchkneten.

Teig unter einem schützenden Tuch an einem warmen Platz ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig zuerst zu einer langen Rolle formen und dann zu einer Brezen schlingen.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brezen drauflegen.

Einen Teelöffel Natron in etwas Wasser lösen und die Brezen damit bestreichen. Wer möchte kann jetzt noch grobes Salz oder Sesamsamen drüberstreuen...

Backen muss die Brezen auf der mittleren Schiene bei 220°C ca. 15 Minuten.