Брецелови хлебчета с подправки

100—120 Минути

Подготовка

1. Смесете брашното с маята в купа. В купа с топла вода разтворете захарта и солта и разбъркайте с брашното. Сега добавете мляния ким и маслото и замесете гладко тесто.
2. Оформете от тестото малки топчета с големината на топки за голф. Подредете ги в тава за печене (оставете достатъчно място между малките топчета), след което оставете да почиват около 15 минути.
3. През това време смесете содата за хляб с водата и оставете да кипне.
4. Поставете хлебчетата в течността за около 20 секунди всяко. След това отцедете добре. Поръсете с морска сол и поставете отново в тавата за печене и охладете за 40 минути.
5. Загрейте фурната на 200°C (392°F) и печете хлебчетата за 25 минути.
6. Насладете им се, докато са още топли със свежа разядка.

Съставки за 3 Порции

= Kotányi Produkte

250 g	Брашно
1 опаковка	Мая, суха
1 ч.л.	Захар
150 ml	Вода, топла
40 g	Масло (на стайна температура)
100 g	Сода за хляб
3 L	Вода
1 ч.л.	Ким, млян
	Морска сол