

## **Burger Brezel**

### **Ein Rezept von Stephan Klug**

Für den Teig 500 g Weizenmehl (Typ 550), 320 ml warme Milch, 30 g Zucker, 20 g Hefe und 10 g Salz intensiv zu einem glatten Teig kneten und diesen 20 Minuten lang ruhen lassen. Den Teig in 8 Portionen teilen und diese jeweils zu einem Teigstrang ausrollen. Anschließend die typische Burger Brezel formen, die etwa 5-mal in der Mitte gedreht ist.

Die Brezel etwa 1 Stunde aufgehen lassen und anschließend bei 200 Grad Celsius etwa 20 Minuten lang backen.