

REZEPT: BRETZEL



ECH BAKEN ENG BRETZEL

WAT BRAUCH ECH FIR ENG BRETZEL ZE BAKEN?

ECH BRAUCH:

- 500 Gramm Miel
- ½ Pak frësch Hief (21 Gramm)
- 1 Ee fir den Deeg
- 1 Kaffisläffel Salz
- 250 Milliliter Mëllech
- 50 Gramm Botter
- 2 Zoppeläffelen Zocker
- schwaarze Schockela
- 1 Ee an e bësschen Zocker



GESCHIER:

- eng grouss Schossel
- e Bräiläffel
- e Kichenduch
- Deegrull

WAT MUSS DU ELO MAACHEN?

Schëtt alles an déi grouss Schossel (ausser 1 Ee, e bësschen Zocker an de Schockela)

Hal just 1 Ee mat e bësschen Zocker op der Säit an de Schockela

Réier alles zu engem Deeg

Deck den Deeg an der Schossel zou

Looss den Deeg 1 Stonn roueg.

no enger Stonn

Maach aus dem Deeg 1 grouss Bull

Maach eng laang Wurscht aus dem Deeg

Maach d'Wurscht platt

Lee de schwaarze Schockela op den Deeg an d'Mëtt

Schlo den Deeg iwwert de Schockela a maach alles gutt zou

Maach elo eng Bretzel



Maach den Uewen un: Ëmloft, 200°C

Waart bis den Uewe waarm ass.

Mësch d'Ee an den Zocker, déi nach iwwereg sinn

Sträich d'Bretzel domat un

Lee deng Bretzel fir 20 Minutten an den Uewen

Huel se duerno eraus a looss der se...



gutt schmaachen!

VOKABELEN

LËTZEBUERGESCH	FRANSÉISCH	DÄITSCH	ENGLESCH
Miel	farine	Mehl	flour
Hief	levure	Hefe	yeast
Salz	sel	Salz	salt
Mëllech	läit	Milch	milk
Botter	beurre	Butter	butter
Schockela	chocola	Schokolade	chocolate
Kaffisläffel	cuillère à café	Kaffeelöffel	teaspoon
Zoppeläffel	cuillère à soupe	Suppenlöffel	tablespoon
Bräiläffel	cuillère en bois	Kochlöffel	wooden spoon
Deegrull	rouleau à pâtisserie	Nudelholz	rolling pin
Kichenduch	torchon	Küchentuch	kitchen towel
Schossel	cuvette	Schüssel	large bowl
Wurst	saucisse	Wurst	sausage
schëdden	verser	schüttel	to fill
zoudecken	couvrir	zudecken	to cover
leeën	poser qc, mettre	legen	to put

AUFGABEN

Wat fir Biller feele vun de Saachen déi an den Deeg kommen?

Schéck mir e Bild vun denger Bretzel (nico@brettner.lu)!