

## MARTINSBREZEL

500 gr. De harina	1 huevo
1 sbre de levadura seca	1 pizca de sal
¼ de litro de leche templada	1 sobre de citroback (sustituir por ralladura o gotas de limón)
50 grs. Mantequilla blanda	1 yema de huevo
50 grs. Azúcar	Papel para hornear

Tamizar la harina en un bol y mezclar con la levadura seca. Añadir la leche, la mantequilla, el azúcar, huevo, una pizca de sal y Citroback (Ralladura o gotas de limón) y mezclar y amasar hasta que la masa esté lisa y suave. Tapar la masa con un paño y dejarla en reposo durante unos 20 minutos. Volver a amasar y dejarla en reposo otros 20 minutos. Precalentar el horno a 200º C y forrar una bandeja con papel para horno. Formar los rollos y dar forma a la "Brezel" sobre el papel. Tapar con un paño y dejarlo reposar 15 minutos. Pintarlas con la yema del huevo y cocerlas en el horno durante 20 a 25 minutos.

NOTA: Para el color marrón característico, sumergirlos en una mezcla de 1 litro de agua con 60 grs. de bicarbonato durante 30 segundos. Sacar y dejar secar.

## WECKMÄNNER

500 grs. de harina	1 huevo
30 grs levadura fresca (o un sobre de la seca)	1 pizca de sal
¼ litro de leche templada	1 sobre de citroback
50 grs. mantequilla blanda	1 yema de huevo
50 grs. azúcar	

Tamizar la harina en una tabla, formar un hueco en la harina. Añadir en este hueco el azúcar, la pizca de sal, Citroback (ralladura o gotas de limón), el huevo, la mantequilla, la levadura partida en migas y la leche templada. Mezclar y amasar todo hasta que la masa está lisa y firme. Tapar la masa con un paño y dejarla en reposo durante unos 15 minutos. Volver a amasarla y dejar en reposo otros 30 minutos. Formar las figuras de hombrecillos y pintarlos con la yema de huevo.

Tapar las formas colocadas ya en la bandeja y dejarlas reposar otros 15 minutos. Cocerlas en el horno precalentado a 200º durante 20 a 25 minutos.