

LAUGENBREZEN

DIE KLASSIKER DER BÄCKEREI - PERFEKT AUCH FÜR DEN HAUSHALT



STÜCK

12 à 100g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

13 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

60g Weizenmehl 700
45g Wasser (35°C)
10g Sauerteiganstellgut

HAUPTTEIG

reifer Weizensauerteig
350g Weizenmehl 700
220g Weizenmehl 480
70g Roggenmehl 500
335g Wasser (20°C)
25g Backhefe
65g Butter
7g aktives Gerstenmalz
15g Salz

BREZELLAUGE

500g Wasser (30°C)
15g Natriumhydroxidtabletten

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-28°C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 220-230°C



Backdauer 10-15 min

1. WEIZENSAUERTEIG

Für den Weizensauerteig Weizenmehl, Wasser das Anstellgut in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur für 8-10 Stunden reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig den reifen Weizensauerteig mit allen anderen Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nicht vollständig ausgeknetet werden, sich aber schon vom Knethaken lösen. Mit der Küchenmaschine ca. 6 Minuten auf langsamster Stufe und ein bis zwei Minuten etwas schneller kneten. Per Hand kann der Teig ruhig 10 Minuten geknetet werden. Nun den Teig 30-40 Minuten zugedeckt zur Reife stellen

Aufbereitung

Den reifen Teig in 100g schwere Stücke teilen, rundschieben auf einer leicht bemehlten Fläche zugedeckt mindestens 15 Minuten rasten lassen. Die entspannten Teiglinge nun flachdrücken, zu Strängen rollen und zu bauchigen Brezen schlingen. Die dünnen Ärmchen der Brezen gut festdrücken und die fertigen Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Vor dem Belaugen der Brezen die Teiglinge 10 Minuten entspannen lassen.

Herstellen der Brezellauge

Achtung! Beim Hantieren mit Natronlauge ist größte Vorsicht geboten! Nun unbedingt Schutzbrille und Handschuhe tragen und die Lauge nie frei im Haushalt herumstehen lassen!

Herstellung der Brezellauge: In 500ml lauwarmen Wasser vorsichtig 15g Natriumhydroxidtabletten auflösen. Die Lauge in einem flachen Kunststoff oder Glasgefäß herstellen. Auf keinen Fall Behälter aus Aluminium, Kupfer oder anderen nicht korrosionsbeständigen Materialien verwenden!

Belaugen und Backen

Die entspannten Brezen nun vorsichtig in die Brezellauge tauchen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. nach dem Belaugen die Brezen einschneiden, mit Streusalz bestreuen und im Ofen bei 220-230°C ohne Schwaden backen.

Achtung! Die Natronlauge kann grundsätzlich öfter verwendet werden. Dazu die Lauge aber unbedingt in einem sicheren Behälter aufbewahren und sie gut beschriften! **(Nie Trinkfalschen oder andere für Speisen verwendete Behälter benutzen! - Verwechslungsgefahr!)**

Zum Entsorgen der Lauge, diese mit der mindesten 10 fachen Menge an Wasser verdünnen und sie im verdünnten Zustand über ein Spülbecken entsorgen.