

Laugen - Brezel 1

Kategorien: Brot, Gebäck, Laugengebäck, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
250	ml	Wasser
1	Pack.	Hefe (Trockenhefe)
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Zucker
250	ml	Natron - Lauge (4%ige NaOH Natronlauge per Analysum)
		Meersalz, grobes, zum Bestreuen

Anleitung:

Keine Angst wegen der Lauge, ich mach das schon seit 20 Jahren, es waren immer alle zufrieden und es wurde auch niemand verletzt. Die Natronlauge bekommt man im Chemikalienhandel oder in der Apotheke "per analysum" ist eine hohe Qualität. Wenn Ihr die Lauge bestellt, sagt einfach sie muss Lebensmittelrein sein. Die Trockenhefe im warmen Wasser auflösen und in die Küchenmaschine (Knethaken) zum Mehl gießen, Salz und Zucker dazu. Den Teig solange kneten bis ein fester Klumpen entsteht. Nicht zu früh zusätzliches Wasser hinzufügen. Der Teig ist dann fertig, wenn er gleichmäßig und trocken ist. Den Teig nicht gehen lassen. Aus dem Klumpen 6 Brezeln formen. Jetzt Einmalhandschuhe anziehen, die fertig geformten Brezel in die Lauge tauchen und die Brezel auf ein stark gefettetes Backblech legen, oder auf mehrfach verwendbare Antihaftholie legen. Kein normales Backpapier, da die Lauge die Beschichtung zerstört. Die Brezel mit scharfem Messer am dicken Ring einschneiden, jetzt die Einmalhandschuhe ablegen. Die Brezel mit grobem Meersalz nach Geschmack bestreuen und ca. 15 Min gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen und die Brezel 22-25 Min. backen. Die Backzeit ist von Ofen zu Ofen etwas unterschiedlich, also ausprobieren. Die restliche Lauge durch ein feines Metallsieb in die Flasche zurückgießen. Die Lauge ist mehrfach verwendbar.

Variationen sind Laugenstangen, Laugenbrötchen, Laugenkonfekt etc.

Viel Spaß beim Backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten