

Laugentrilogie: Brezeln

- Samstag, November 21, 2015

<https://ketex.de/blog/laugenbrezeln/>

Zurück

Weiter

Laugengebäck und vor allen Dingen Brezeln sind ein Spezialgebäck, das sich vor allem in Süddeutschland großer Beliebtheit erfreut. Mittlerweile gibt es das Gebäck aber auch hier und da in unseren nördlichen Regionen. Viele Hobbybäcker fürchten sich vor dem Umgang mit der Natronlauge, aber - wenn man einige Dinge beachtet - ist das Ganze wirklich nicht so beängstigend.

Einweghandschuhe sollte man schon anziehen, aber ein bißchen Lauge auf der menschlichen Haut wird kurz mit Wasser wieder abgewaschen, und es passiert gar nichts. Jeder hat schon mal "Abflussfrei" oder ähnliches benutzt, und das ist nichts anderes als eine Lauge. Deshalb kann man sie auch beruhigt in das Abwasser entsorgen.

Mit dem Belaugungsgerät von der Fa. Häussler (das ich jetzt in meinem Shop aufgenommen habe) wird die Prozedur noch erheblich vereinfacht. Auch die Laugenperlen gibt es jetzt im Shop. Wenn jemand Fragen dazu hat, kann er sich gerne an mich wenden. Und nun viel Spaß beim Nachbacken.

1. Teig für ca. 20 Brezeln

- 1000 g [Weizenmehl 550](#)
- 550 g eiskaltes Wasser
- 80 g Schweineschmalz oder Butter
- 42 g (= 1 Würfel) Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 8–10 Minuten kneten lassen. Den Teig aus der Maschine nehmen und abgedeckt 5–10 Minuten ruhen lassen.

Danach Teigstücke à ca. 80 g abwiegen. Den Teig zusammenfalten und zu ca. 10 cm langen Rollen (ähnlich einer Zigarre) rollen.

Nebeneinander legen und wieder mit [Folie](#) abdecken. Solange abgedeckt lassen, bis der Teig sich entspannt hat. Jetzt ein Teigstück nehmen und von der Mitte aus so rollen, dass mittig ein Bauch bleibt und die Enden immer dünner werden. Der Teigstrang sollte ca. 40-50 cm lang sein. Den Teigstrang zu einem umgekehrten U auf die Arbeitsfläche legen. Die Enden 2-mal über Kreuz legen, nach oben schlagen und an der Brezel seitlich etwas andrücken. Danach kann man die Brezel vorsichtig noch etwas auseinander ziehen und ihre Form korrigieren. Man legt sie auf ein mit [Dauerbackfolie](#) ausgelegtes

Backblech und läßt die Brezeln bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen.

Danach sollten die Brezeln mitsamt dem Blech für 15-25 Minuten in den Tiefkühler, damit sie absteifen können und man sie besser in die Lauge legen kann.

Jetzt eine Natronlauge herstellen: In eine große Stahlschüssel erst einen Liter kaltes Wasser geben, dann vorsichtig 40 g [Laugenperlen](#) zugeben und umrühren. Die Teiglinge aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Gesicht nach unten in die Lauge legen. Dabei sind unbedingt Einmalhandschuhe zu empfehlen, tunlichst auch ein Augenschutz (Schutzbrille, ersatzweise eine Brille oder Sonnenbrille), falls mal ein Tropfen spritzt. Die Brezel kurz schwimmen lassen und dann mit einer Schaumkelle wieder auf das mit der Folie ausgelegte Backblech legen.

Sehr viel einfacher, schneller und professioneller geht das Ganze mit dem [Belaugungsgerät](#) der Fa. Häussler, das ich in meinem Shop anbiete.

Am Bauch mit einem spitzen Wellenschliffmesser einschneiden und mit [Hagelsalz](#) bestreuen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° aufheizen und die Brezeln in ca. 15 Minuten schön braun ausbacken.

Man kann selbstverständlich die Hefemenge durch einen Vorteig und eine lange kalte Teigführung über Nacht im Kühlschrank erheblich reduzieren.

Laugentrilogie: Brezeln

Laugengebäck und vor allen Dingen Brezeln sind ein Spezialgebäck, das sich vor allem in Süddeutschland großer Beliebtheit erfreut. Mittlerweile gibt es das Gebäck aber auch hier und da in unseren nördlichen Regionen. Viele Hobbybäcker fürchten sich vor dem Umgang mit der Natronlauge, aber - wenn man einige Dinge beachtet - ist das Ganze wirklich nicht so beängstigend.

Einweghandschuhe sollte man schon anziehen, aber ein bißchen Lauge auf der menschlichen Haut wird kurz mit Wasser wieder abgewaschen, und es passiert gar nichts. Jeder hat schon mal "Abflussfrei" oder ähnliches benutzt, und das ist nichts anderes als eine Lauge. Deshalb kann man sie auch beruhigt in das Abwasser entsorgen. Mit dem Belaugungsgerät von der Fa. Häussler (das ich jetzt in meinem Shop aufgenommen habe) wird die Prozedur noch erheblich vereinfacht. Auch die Laugenperlen gibt es jetzt im Shop. Wenn jemand Fragen dazu hat, kann er sich gerne an mich wenden. Und nun viel Spaß beim Nachbacken.

- Küchenmaschine
- Folie
- Dauerbackfolie
- Laugenperlen
- Belaugungsgerät
- Hagelsalz zum Bestreuen

Teig für ca. 20 Brezeln

- 1000 g Weizenmehl 550
- 550 g eiskaltes Wasser
- 80 g Schweineschmalz oder Butter
- 42 g Frischhefe (= 1 Würfel)
- 20 g Salz
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 8–10 Minuten kneten lassen. Den Teig aus der Maschine nehmen und abgedeckt 5–10 Minuten ruhen lassen.
2. Danach Teigstücke à ca. 80 g abwiegen. Den Teig zusammenfalten und zu ca. 10 cm langen Rollen (ähnlich einer Zigarre) rollen.
3. Nebeneinander legen und wieder mit Folie abdecken. Solange abgedeckt lassen, bis der Teig sich entspannt hat. Jetzt ein Teigstück nehmen und von der Mitte aus so rollen, dass mittig ein Bauch bleibt und die Enden immer dünner werden. Der Teigstrang sollte ca. 40-50 cm lang sein. Den Teigstrang zu einem umgekehrten U auf die Arbeitsfläche legen. Die Enden 2-mal über Kreuz legen, nach oben schlagen und an der Brezel seitlich etwas andrücken. Danach kann man die Brezel vorsichtig noch etwas auseinander ziehen und ihre Form korrigieren. Man legt sie auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech und läßt die Brezeln bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen.
4. Danach sollten die Brezeln mitsamt dem Blech für 15-25 Minuten in den Tiefkühler, damit sie absteifen können und man sie besser in die Lauge legen kann.
5. Jetzt eine Natronlauge herstellen: In eine große Stahlschüssel erst einen Liter kaltes Wasser geben, dann vorsichtig 40 g Laugenperlen zugeben und umrühren. Die Teiglinge aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Gesicht nach unten in die Lauge legen. Dabei sind unbedingt Einmalhandschuhe zu empfehlen, tunlichst auch ein Augenschutz (Schutzbrille, ersatzweise eine Brille oder Sonnenbrille), falls mal ein Tropfen spritzt. Die Brezel kurz schwimmen lassen und dann mit einer Schaumkelle wieder auf das mit der Folie ausgelegte Backblech legen.
6. Sehr viel einfacher, schneller und professioneller geht das Ganze mit dem Belaugungsgerät der Fa. Häussler, das ich in meinem Shop anbiete.
7. Am Bauch mit einem spitzen Wellenschliffmesser einschneiden und mit Hagelsalz bestreuen. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 250° aufheizen und die Brezeln in ca. 15 Minuten schön braun ausbacken.
8. Man kann selbstverständlich die Hefemenge durch einen Vorteig und eine lange kalte Teigführung über Nacht im Kühlschrank erheblich reduzieren.

Brezeln

Deutsch

flüssiges Backmalz, Hefe, Weizenmehl

-