Laugenbrezeln

Die Brezeln werden vor dem Backen in Natronlauge (E524 Natriumhydroxidlösung) getaucht, dadurch bekommen sie ihren typischen Geschmack. Die Lauge ist ätzend, vor allem unverdünnt, und die auf der Packung stehenden Sicherheitsvorkehrungen sollten unbedingt eingehalten werden.
Bilder der Herstellung, das Rezeptvideo und einen Link zum Erwerb der Natronlauge finden Sie hier:
www.rezeptschachtel.de/laugenbrezel_rezept.html

Zutaten für 12 Laugenbrezeln:

25 g frische Hefe
350 ml kaltes Wasser
650 g Weizenmehl Type 550
12 g oder 2 schwach gehäufte Tl Salz
60 g Butter oder Margarine
500 ml Natronlauge, Konzentration max. 4%
Grobkörniges Salz zum Bestreuen
(„Brezelsalz“, „Hagelsalz“)

Zubereitung:

Zuerst zwei Backbleche vorbereiten. Die Backbleche gut einfetten oder mit Dauerbackfolie belegen.

Hefe, kaltes Wasser, Mehl, Salz und Butter oder Margarine in eine Schüssel geben und mit dem Hand-Rührgerät (Knethaken) 5 Minuten, oder besser in einer Küchenmaschine 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Der Brezel-Teig sollte relativ fest sein und nicht kleben. Dann den Laugenbrezel-Teig in 12 gleich große Portionen teilen

Zum Formen einer Laugenbrezel ein Teigstück flach drücken und dann eng aufrollen. Diese Teigrolle zu einem etwa 60 cm langen Strang rollen, an den Enden deutlich dünner wie in der Mitte. Dann aus dem Strang eine Brezeln formen. Die Bäcker machen dies mit einem einzigen schnellen Schlenker. Wir aber legen aus dem Strang ein umgekehrtes 'U', wickeln die Stränge kurz vor den Enden einmal umeinander, und drücken dann die Enden auf den oberen dicken Teil. Bitte beachten: Die Enden wirklich einmal umeinander wickeln, nicht nur übereinander legen.

Je nachdem, ob Sie eine Gefrierschrank haben, sollten Sie unterschiedlich vorgehen:

a) Methode ohne Froster: *Die Brezeln werden durch das Tauchen in der Brezellauge sofort weich und glitschig, und sie lassen sich dann nur schwer in einer schönen Brezelform auf das Backblech legen. Da die Brezeln vor dem Gehen noch relativ fest sind, die Brezeln zuerst laugen und erst dann gehen lassen.*

Die Lauge ggf. nach der Packungsanleitung verdünnen (Sicherheitshinweise befolgen!). Die Lauge in eine Schüssel geben. Mit Haushaltshandschuhen die Laugenbrezel mit beiden Händen mit Zeigefinger und Daumen an den Stellen fassen, wo die Teigstränge enden. Die Brezel in die Lauge tauchen und auf das vorbereitete Backblech legen. Jedes Backblech mit 6 Brezeln belegen. Dann die Laugenbrezeln mit einem Küchentuch abdecken und je nach Raumtemperatur etwa 30 bis 60 Minuten gehen lassen, solange bis sie fast die gewünschte Größe haben.

b) Methode mit Froster: *Die Brezeln zuerst gehen lassen, dann im Froster anfrieren, und anschließend laugen. Dadurch verformen sich die Brezeln beim Laugen nicht.*

Je 6 Brezel auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Brezeln mit einem Küchentuch abdecken und je nach Raumtemperatur etwa 30 bis 60 Minuten gehen lassen, solange bis sie fast die gewünschte Größe haben. Dann die Brezeln mit den Blechen etwa 30 Minuten in den Froster geben, solange bis sie leicht angefroren sind. Die Lauge ggf. nach der Packungsanleitung verdünnen (Sicherheitshinweise befolgen!). Die Lauge in eine Schüssel geben. Mit Haushaltshandschuhen die Laugenbrezel in die Lauge tauchen und die Brezeln zurück auf die Backbleche legen.

Das dicke Mittelstück mit einem scharfen Messer einschneiden und die aufgegangenen und gelaugten Brezeln mit grobem Salz bestreuen. Die Brezeln im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Umluft ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Die benutze Lauge kann in einen Glasbehälter abgefüllt und wieder verwendet werden. Auch hier gilt: Kindersicher aufbewahren!

Bitte empfehlen Sie dieses Rezept mit den Like-Buttons bei Facebook oder Twitter auf
© www.rezeptschachtel.de