

Laugenbrezeli

Frisch gebackene Laugenbrezeli – etwas vom Herrlichsten, was es gibt. Wir helfen Ihnen, zu diesem Vergnügen zu kommen.

HEFETEIG
500 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
30 g Planta Margarine,
weich
20 g Hefe
1/2 dl Wasser
1/2 dl Milch

LAUGE
5 dl Wasser
2 Teelöffel Salz
50 g Natron* (Natrium
hydrogen carbonat)

1 Eiweiss, leicht
verklopft, zum
Bestreichen

Tips:

– Nach Belieben grobkörniges Salz vor dem Backen über die Brezeli streuen.

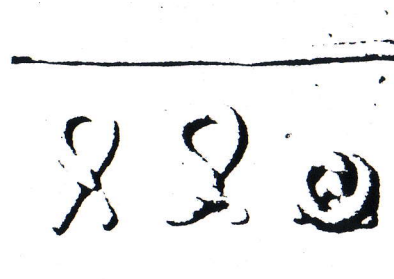
– Schmecken frisch am besten.

Hinweis: Der Bäcker verwendet statt Natron eine verdünnte Natronlauge. Diese ist im Privathaushalt nicht zu empfehlen, da die Spritzer davon für Hände und Gesicht gefährlich sind.

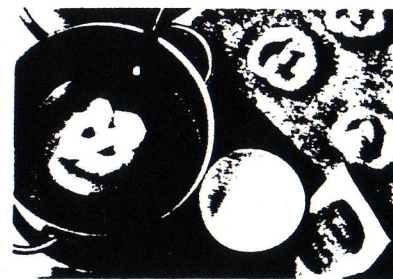
* Ist in Drogenen erhältlich



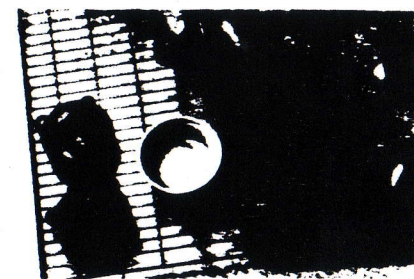
1 Mehl und Salz in einer Schüssel gut mischen, Margarine, die mit einem Teil des Wassers angerührte Hefe und restliche Flüssigkeit aufs Mal zugeben, mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank aufs Doppelte aufgehen lassen.



2 Den Teig in ca. 16 Portionen teilen. Diese zu Rollen von ca. 50 cm Länge formen und daraus Schlaufen bilden. Die Enden so ineinander verschlingen, dass sie je ca. 4 cm vorstehen. Die nun entstandene Schlaufe darüberlegen. Enden dürfen noch leicht hervorschauen.



3 Für die Lauge Wasser, Salz und Natron in eine Chromstahlpfanne (keine Alu- oder Teflonpfanne verwenden) geben, aufkochen, Hitze reduzieren. Die Brezeli auf einer Drahtkelle einzeln nur kurz in die knapp unter den Siedepunkt erhitzte Flüssigkeit tauchen. Herausnehmen, nass auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen. Sobald ein Blech gefüllt ist, backen.



4 Backen: 15–20 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Damit sie glänzen, heiss mit wenig Eiweiss bestreichen, zum Auskühlen auf ein Gitter geben. Tip: Müssen die Brezeli in 2 Portionen gebacken werden, die verbleibenden nach dem Laugenbad auf einem Blechreinpapier kühl stellen.