

Brezen (mit Vorteig)

Zutaten für 8 Brezen:

Vorteig

250 g Weizenmehl Type 550

135 g Wasser

3 g Hefe

Teig

Vorteig

115 g Wasser

8 g Hefe

250 g Weizenmehl Type 550

10 g Zucker

10 g Salz

(2 g aktives Malzmehl/Backmalz)

15 g Butter

Lauge

1 l warmes Wasser etwa 30 ° C

35 g Laugenperlen

Zum Fertigstellen

grobes Salz

Zubereitung:

1. Vorteig

Vorteigzutaten zu einem homogenen Teig vermischen. Abdecken, etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur und weitere 15 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. Teig

Vorteig und die restlichen Zutaten (außer Butter) in der Küchenmaschine etwa 8 Minute auf niedriger und (nach Zugabe der Butter) 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem homogenen Teig kneten.

3. Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Teiglinge zu etwa 100 g abwiegen und rundschleifen. Kurz entspannen lassen und zu langen Teigsträngen rollen – diese sollten in der Mitte etwas dickbauchig sein.

4. Teigstränge wie folgt zu Brezen formen:

Den Strang in einer umgekehrten „U“-Form vor sich auf die Arbeitsfläche legen, d.h. die Öffnung zeigt nach unten. Dann die Stränge kurz vor dem Ende einmal kordelartig ineinander verschlingen und die Enden links und rechts auf den Strang drücken, so dass 3 Fenster entstehen.

Brezen einzelne auf (ausgeschnittene) Backpapierblätter setzen.

Etwa 30 bis 45 Minuten reifen lassen.

5. In der Zwischenzeit: **Achtung Verätzungsgefahr – an einem gut belüfteten Ort – mit Schutzhandschuhen und Augenschutz.**

Wasser und Laugenperlen in einem großen Metall- oder Kunststoffbehälter verrühren, bis die Lösung klar wird.

6. Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

7. Backblech(e) mit Backpapier vorbereiten.

Schutzhandschuhe und Augenschutz!

Brezen in Lauge tauchen, etwas abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.

Brezen in der Mitte mit einem scharfen Messer einschneiden und solange die Oberfläche noch feucht ist mit grobem Salz (Sesam ...) bestreuen.

8. Im heißen Backofen 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Die Backofentüre die ersten Minuten einen Spalt geöffnet zu lassen.

Brezen (kurze Teigführung)

Zutaten für 8 Brezen:

Teig

500 g Weizenmehl Type 550
260 g Wasser
15 g Hefe
10 g Salz
10 g Zucker
(2 g aktives Malzmehl/Backmalz)
40 g Butter

Lauge

1 l warmes Wasser etwa 30 ° C
35 g Laugenperlen

Zum Fertigstellen

grobes Salz

Zubereitung:

1. Teig

Zutaten (außer Butter) in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten auf niedriger und (nach Zugabe der Butter) 2 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem homogenen Teig kneten.

2. Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Teiglinge zu etwa 100 g abwiegen und rundschieben. Kurz entspannen lassen und zu langen Teigsträngen rollen – diese sollten in der Mitte etwas dickbauchig sein.

3. Teigstränge wie folgt zu Brezen formen:

Den Strang in einer umgekehrten „U“-Form vor sich auf die Arbeitsfläche legen, d.h. die Öffnung zeigt nach unten. Dann die Stränge kurz vor dem Ende einmal kordelartig ineinander verschlingen und die Enden links und rechts auf den Strang drücken, so dass 3 Fenster entstehen.

Brezen einzelne auf (ausgeschnittene) Backpapierblätter setzen.

Etwa 30 bis 45 Minuten reifen lassen.

4. In der Zwischenzeit: **Achtung Verätzungsgefahr – an einem gut belüfteten Ort – mit Schutzhandschuhen und Augenschutz.**

Wasser und Laugenperlen in einem großen Metall- oder Kunststoffbehälter verrühren, bis die Lösung klar wird.

5. Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6. Backblech(e) mit Backpapier vorbereiten.

Schutzhandschuhe und Augenschutz!

Brezen in Lauge tauchen, etwas abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.

Brezen in der Mitte mit einem scharfen Messer einschneiden und solange die Oberfläche noch feucht ist mit grobem Salz (Sesam ...) bestreuen.

7. Im heißen Backofen 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Backofentüre in den ersten Minuten einen Spalt geöffnet zu lassen.

Verarbeitungs- und Sicherheitshinweise für Brezellauge – Laugenperlen

Achtung!

Konzentrierte Brezellauge (Natronlauge – NaOH) wirkt auf der Haut stark ätzend und selbst stark verdünnte Brezellauge kann die Hornhaut der Augen so schädigen, dass es zur Erblindung kommt.

Wenn es zu Verätzungen kommt sofort mit viel kaltem Wasser spülen, einen Arzt rufen und die Verpackung (Laugenperlen) zeigen.

Tragen Sie deshalb **GRUNDSÄTZLICH** beim Arbeiten mit Brezellauge, egal in welcher Konzentration, **Schutzhandschuhe** und **Augenschutz!**

Beachten Sie, dass die Teiglinge eine „Haut“ haben, damit die Lauge nicht in das Teigstück eindringen kann.

Diese „Haut“ erreichen Sie, wenn die Teiglinge im Freien stehen, bzw. an einem zugigen Ort.

Die optimale Konzentration für das Beste Ergebnis = ein 3 bis 4%ige Lauge.

Lösen Sie 30 bis 40 g Laugenperlen in 1 Liter Wasser unter Rühren mit einem (Kunststoff)-Löffel auf. Vermeiden Sie die Verwendung von Holz.

Lassen Sie diese Lösung kurz stehen.

Tauchen Sie dann die Teiglinge (evt. mit einer Schaumkelle) darin unter.

Wenn alle Stellen benetzt sind, sofort wieder herausnehmen!

Vermeiden Sie lange Laugenbäder. Es reicht ein kurzes untertauchen!

Quellen

Online im Internet:

<https://www.backstars.de/documents/category/58/Verarbeitungshinweise-Brezellauge.pdf> (23.08.2024)