Brezen (mit Vorteig)

Zutaten für 8 Brezen:

Vorteig

250 g Weizenmehl Type 550

130 g Wasser

3 g Hefe

Teig

Vorteig

130 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

½ l lauwarmes Wasser / 20 ° C

18 bis 20 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. Teiglinge zu etwa 70, 80, 90, 100 oder 120 g abwiegen und rundschleifen.
   Einige Minuten entspannen lassen und zu langen Teigsträngen rollen (etwa 50 bis 60 bis 70 bis 80 cm) – diese sollten in der Mitte etwas dickbauchig sein.
   Wiederum einige Minuten entspannen lassen und nochmal etwas in die „Länge" ziehen.
4. Teigstränge wie folgt zu Brezen formen:
   Den Strang in einer „U"-Form vor sich auf die Arbeitsfläche legen. Dann die Stränge kurz vor dem Ende kreuzen und danach einmal kordelartig ineinander verschlingen, die Enden links und rechts „kräftig" auf/in den Strang drücken, so dass 3 Fenster entstehen.
   Brezen einzeln auf (ausgeschnittene) Backpapierblätter setzen.
   Etwa 20 bis 45 Minuten reifen und anhauten lassen – „kalt und zugig".
   Die Teiglinge sollten eine feste Teighaut haben, sonst dringt später die Lauge zu weit ein.
5. In der Zwischenzeit: Achtung Verätzungsgefahr – an einem gut belüfteten Ort – mit Schutzhandschuhen und Augenschutz.
   Wasser in einen passenden Metall- oder Kunststoffbehälter füllen – die Laugenperlen zugeben und verrühren, bis die Lösung klar wird.

6. Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Backblech(e) mit Backpapier (gefettet) 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 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

½ l lauwarmes Wasser / 20 ° C
18-20 g Laugenperlen

Zum Fertigstellen

grobes Salz

Zubereitung:

1. **Teig**
   Zutaten (außer Butter) in der Küchenmaschine etwa 5 Minute auf niedriger und (nach Zugabe der Butter) 2 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem homogenen Teig kneten.
2. Teiglinge zu etwa 70, 80, 90, 100 oder 120 g abwiegen und rundschleifen.
   Einige Minuten entspannen lassen und zu langen Teigsträngen rollen (etwa 50 bis 60 bis 70 bis 80 cm) – diese sollten in der Mitte etwas dickbauchig sein.
   Wiederum einige Minuten entspannen lassen und nochmal etwas in die „Länge" ziehen.
3. Teigstränge wie folgt zu Brezen formen:
   Den Strang in einer „U"-Form vor sich auf die Arbeitsfläche legen. Dann die Stränge kurz vor dem Ende kreuzen und danach einmal kordelartig ineinander verschlingen, die Enden links und rechts „kräftig" auf/in den Strang drücken, so dass 3 Fenster entstehen.
   Brezen einzeln auf (ausgeschnittene) Backpapierblätter setzen.
   Etwa 20 bis 45 Minuten reifen und anhauten lassen – „kalt und zugig".
   Die Teiglinge sollten eine feste Teighaut haben, sonst dringt später die Lauge zu weit ein.
4. In der Zwischenzeit: Achtung Verätzungsgefahr – an einem gut belüfteten Ort – mit Schutzhandschuhen und Augenschutz.
   Wasser in einen passenden Metall- oder Kunststoffbehälter füllen – die Laugenperlen zugeben und verrühren, bis die Lösung klar wird.
5. Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen – Backblech(e) mit Backpapier (gefettet) vorbereiten.
6. 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 lassen.

Verarbeitungs- und Sicherheitshinweise für Brezenlauge – Laugenperlen

Achtung!

Ruhig, langsam und mit Bedacht arbeiten.

Auch wenn die Brezenlauge (Natronlauge – NaOH) nur in 4 %iger Verdünnung verwendet wird, kann diese auf vor allem an der Haut und den Augen schwere Verätzungen hervorrufen.

Sollte es zu Verätzungen kommen, 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: chemikalienresistente Schutzhandschuhe und Augenschutz und vermeiden Sie freie Körperstellen.

Beachten Sie, dass die Teiglinge eine „Haut" haben, damit die Lauge nicht in das Teigstück eindringen kann.
Diese „Haut" erreichen Sie, wenn die Teiglinge z.B. im Freien reifen, 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 darin unter.
Wenn alle Stellen benetzt sind, sofort wieder herausnehmen!
Über dem Laugenbad abtropfen lassen.

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)

Brezen mit Haushaltsnatron

Für die Lauge:

1 Liter Wasser
50 g Kaiser Natron

Geformte Brezen:

20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen,
dann 30 Minuten in den Kühlschrank
und 30 Minuten in den Gefrierschrank.

Wasser aufkochen, Herd runter schalten und Natron hinzufügen.

Angefrorene Brezeln von beiden Seiten darin baden.

Auf Backpapier legen, einschneiden, mit grobem Salz bestreuen.

Backen