Party-Laugenbrezel

Zutaten Teig:

500g Mix B

8 g Salz

420 g Wasser 30°C

50 g Schmalz oder Butter

10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe

Grobes Salz zum Bestreuen (oder Sesam oder oder oder)

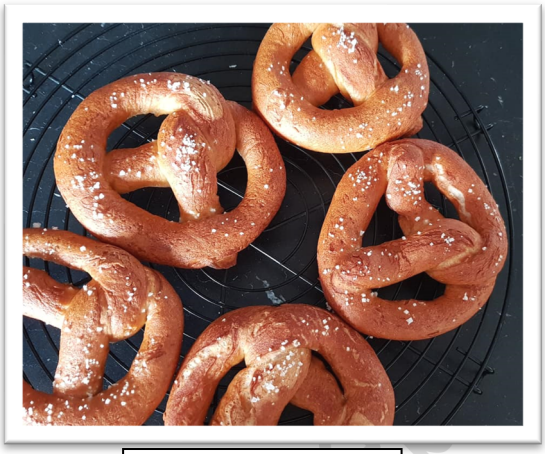


Foto: Myriam Bussard

Herstellung:

Salz, Schmalz und Wasser zuerst in den Kessel geben, dann Mehl einwiegen und Hefe auf das Mehl wiegen.

30 sec bei langsamer Geschwindigkeit vermischen lassen und dann 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand des Kessels sauber zu kratzen, damit alle Zutaten auch in den Teig kommen.

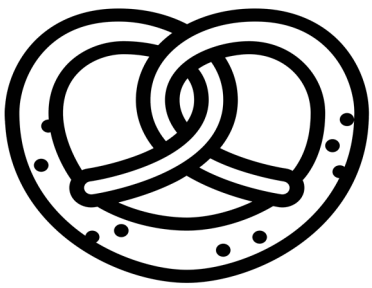
Nach dem Knetvorgang den Kessel mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 min an einem warmen Ort (ca. 24°C) stehen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach.

Den Ofen aufheizen auf 200°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze)

Nach der Teigruhe den ganzen Teig zu einer Kugel formen.

Die große Kugel zu einem langen Strang rollen, aber darauf achten, dass die Mitte des Strangs dick ist und zum Ende hin immer dünner wird. **Aber Achtung!!! Den Strang auch an den Enden nicht zu dünn halten, denn die Brezel wird ja noch belegt.**

Aus diesem Strang dann die Brezel formen.



Die Brezel auf ein Backblech mit Backpapier legen und 30 bis 40 min Garen lassen (gehen lassen).

Version 04

© Copyright by Oliver Welling

Währenddessen die Lauge vorbereiten:

Die richtige Lauge - VORSICHT - Chemikalie!

Zum Laugen für richtige Brezeln wird kein Kaiser- oder Haushaltsnatron, sondern richtige Natronlauge 4-6 %ig verwendet. Kaisernatron gibt eine ähnliche Farbe, aber nicht den Geschmack! Chemisch ist Natronlauge: NaOH. Das bekommt man entweder fertig als Lösung beim Apotheker, Bäcker oder im Fachversand oder man kauft in der Apotheke NaOH-Plätzchen. 4 %ig heißt 4 g Plätzchen auf 100 ml Wasser. Die richtige Natronlauge muss kalt angewendet werden! Die Plätzchen und fertige Lauge (kann man öfters verwenden, dunkel aufbewahren, Gläser dafür gibts in der Apotheke) bitte unbedingt absolut Kinder- und Verwechslungssicher aufbewahren! Die Plätzchen und die Lauge sollten nicht mit Haut, Augen oder Holzarbeitsgeräten/Arbeitsplatten in Kontakt kommen. Verwendetes Geschirr gut abspülen. Verwendete Lauge mit viel Wasser in den Ausguss oder die Toilette kippen. (Lt. Apothekerin des Vertrauens)

Die Lauge am Besten in einer Glas- oder Metallschüssel verwenden!!!

Nach der Gare die Brezel mit der Lauge dünn ab pinseln. Diesen Vorgang noch 3-mal wiederholen.

Wenn gewünscht die Brezel dann mit grobem Salz, Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne usw. bestreuen.

Die Brezel in den vorgeheizten Ofen schieben (Achtung: kein Wasserdampf!!!) und für 40 bis 50 min backen, je nach Farbe. Auch hier mit einem Holzstäbchen erst testen ob es durchgebacken ist.

Nach dem Backen die Brezel komplett auskühlen lassen.

Dann sie Aufschneiden zum Belegen und mit Butter oder z.b. Frischkäse bestreichen und nach Wunsch belegen.

Auf einem schönen Tablett den Gästen hingestellt mit einem Messer, dann können sie sich die Sache so schneiden wie sie möchten.

Gut zum Belegen passt z.B.: Salamie, Schicken roh oder gekocht, Käse, Lachst und so viel mehr…..

Foto: Myriam Bussard

Beispielbilder für belegte Party -Laugenbretzel in der Google-Bildersuche

„Belegte Party-Bretzel“

© Copyright by Oliver Welling