



Rezepte zur Sendung vom 18. Februar 2012

Laugengebäck

Laugenbrezeln

Für den Vorteig

70 g	Weizenmehl Type 550
60 ml	Wasser
1 Fingerspitze	Hefe

Für den Brezelteig

130 g	Vorteig (siehe oben)
250 g	Weizenmehl Type 550
40 ml	Wasser, eiskalt
60 ml	Milch, sehr kalt
10 g	Butter
10 g	Pflanzenmargarine
10 g	Hefe
6 g	Salz
1 TL	Honig
1	Eigelb
etwas	grobkörniges Salz zum Bestreuen



Für die Lauge

1 l	Wasser
100 g	Natron (Natriumhydrogencarbonat) (aus der Apotheke)

Für den Vorteig Mehl, Wasser und Hefe kurz in der Küchenmaschine kneten. Dann den Vorteig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

In einer Teigknetmaschine Vorteig, Mehl, Wasser, Milch, Butter, Margarine, Hefe, Salz, Honig und Eigelb zu einem Teig kneten. Zuerst ca. 10 Minuten langsam kneten, dann 4 Minuten schnell kneten. (Vorsicht Brezelteig ist aufgrund seiner Gebäckeigenschaften ein sehr fester Teig. Wenn sich die Küchenmaschine schwer tut, einfach noch etwas Wasser zugeben.) Der Teig sollte beim Kneten nicht wärmer als 25 Grad werden.

Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen, anschließend nochmals kräftig durchkneten, die Teigschüssel wieder mit einer Frischhaltefolie abdecken und so den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Wichtig ist, dass er Teig immer gut abgedeckt ist und nicht austrocknet.

Anschließend aus dem Teig 80 g schwere Stücke abwiegen und diese rund wirken. Daran anschließend diese Kugeln länglich aufarbeiten. Dies sollte langsam und vorsichtig geschehen, immer wieder eine kurze Pause einlegen und mit einem anderen Stück weitermachen, wenn der Teig bockig wird oder beginnt zu reißen. Die

Stücke auf ca. 15 cm Länge gleichmäßig vorrollen. Dann 5 Minuten ruhen lassen. Dann die gewünschte Länge der Brezel an einem Stück ausrollen und den Knoten in die Brezel werfen.

Die fertigen Brezeln auf ein Blech legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 30 Minuten reifen lassen, dann am besten im Gefrierfach oder Kühlschrank gut absteifen lassen. Das Brezelstück darf fast gefroren sein.

Den Backofen mit Backstein 40 Minuten vor dem Backen auf 240 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Aus Wasser und Natron eine Laugenmischung herstellen. Mit einer Schöpfkelle die Brezeln einzeln in die vorbereitete Laugenmischung geben und alle Seiten darin tunken. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen. Vor dem Backen die Brezeln mit dem Messer einschneiden und mit Salz bestreuen. Die Brezeln mit dem Backpapier auf den Backstein im vorgeheizten Ofen setzen und ca. 10-14 Minuten backen

Rezept-Variante Käsezöpfe

Zusätzlich zum Brezelrezept noch ca. 250 g geriebener Käse

Für Käsezöpfe den Brezelteig wie oben beschrieben zubereiten und aus den langgerollten Strängen keine Brezeln sondern Einstrangzöpfe formen. Diese wie die Brezeln ruhen lassen, vor dem Backen in die Lauge tauchen und mit geriebenem Käse bestreuen, dann wie die Brezeln backen.

