

Laugenbrezel

7 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Zucker
2 ½ dl Wasser, lauwarm
1 TL Salz

Lauge:

1 l Wasser
8 Beutel Dr. Oetker Natron (40g)
grobes Salz

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Mehl mit Hefe in einer Schüssel vermischen. Restliche Zutaten beifügen und mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. In 7 Portionen à 90 g teilen, zu 45 cm langen Strängen rollen und zu Brezeln formen. Brezel zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Anschliessend 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Lauge:

Das Wasser in einer hohen Pfanne aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und das Natronpulver vorsichtig einrühren. Achtung, die Lauge sprudelt stark! Alle Brezel (mit Handschuhen) in die Lauge tauchen, gut abtropfen lassen, auf das vorbereitete Backblech legen und mit grobem Salz bestreuen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.