



Laugengebäck

Zutaten für ca. 20 Stück à 85 g:

Teig:

- 1000 g Weizenmehl 550
oder Dinkelmehl 630
- 30 g Backmalz
- 20 g Salz

Statt obigen Zutaten kann auch Adelindes Brötchen- und Brezelmehl verwendet werden.

- 80 g Schweineschmalz
oder Butter

- 20 g Hefe

- ca. 550 g Wasser (eiskalt)

ca. 1.700 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 23 °C

Außerdem:

Brezellaug und Brezelsalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem festen und glatten Teig verkneten.

Knetzeiten

- 1-Gang Maschine: 10–12 Minuten
- 2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam
5–6 Minuten schnell
- NOVA: 6 Minuten Stufe 2
6–7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Danach Teigstücke à 85 g abwägen und zu kurzen Strängen ausrollen. Die Brezeln und Brötchen formen und mit Gärfolie abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Für mindestens weitere 20 Minuten ohne Gärfolie in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen. Die Teiglinge sollten stabil und fest sein.

Anschließend das Gebäck mit dem Belaugungsgerät belaugen. Dazu die Teiglinge umgekehrt in die verdünnte Lauge legen, das Gitter mit dem Hebel umlegen und kurz abtropfen lassen.

Die Teiglinge liegen nun auf dem Gitterschieber und können berührungsfrei auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech geschoben werden. Mit einem Messer einschneiden, mit Salz oder Käse bestreuen und sofort backen.



Im Holzbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Backzeit: 12–15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: 12–15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: 12–15 Minuten

Anleitung:



Teigstücke abwägen, zu kurzen Strängen ausrollen und aneinander setzen.



Mit den Händen zuerst einen langen dünnen Strang ausrollen.



Die beiden Enden...



...verdrehen.



Anschließend die beiden Enden festdrücken.



Vorsichtig auseinanderziehen. Nach Anleitung gehen lassen.



Brezelteiglinge umgekehrt in die verdünnte Lauge hineinlegen.



Zum Abtropfen das Gitter mit dem Hebel umlegen.



Mit dem Messer einschneiden und mit Salz bestreuen.