



Zutaten für ca. 20 Laugenbrezeln

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

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

- 80 g Schweineschmalz
oder
Butter
- 20 g Hefe
- 550 ml Wasser (eiskalt)
- Brezellauge
- Brezelsalz



Im Holzbackofen:
Bei 250° C einschießen.
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 einschießen.
Backzeit 12-15 Minuten.

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine 8 Minuten zu einem festen und glatten Teig verkneten. Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Danach Teigstücke zu ca. 80 g abwägen und zu kurzen Strängen ausrollen. Die Brezeln formen (siehe Anleitung) und abgedeckt mit Gärfolie ca. 45 Minuten gehen lassen. Für weitere 20 Minuten ohne Gärfolie in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen.

Anschließend die Brezeln mit dem Belaugungsgerät belaugen. Dazu die Brezelteiglinge umgekehrt in die verdünnte Lauge legen und zum Abtropfen das Gitter mit dem Hebel umlegen und kurz abtropfen lassen. Die Brezeln liegen nun auf dem Gitterschießer und können berührungsfrei auf ein mit Folie belegtes Backblech geschoben werden. Mit einem Messer einschneiden, mit Salz oder Käse bestreuen und sofort backen.

Tipp:

Für knackige Boden können die Brezeln auch direkt auf der Folie, ohne Blech, gebacken werden.

Anleitung:



Teigstücke abwägen, zu kurzen Strängen ausrollen und aneinander setzen.



Mit den Händen zuerst einen langen dünnen Strang ausrollen.



Die beiden Enden...



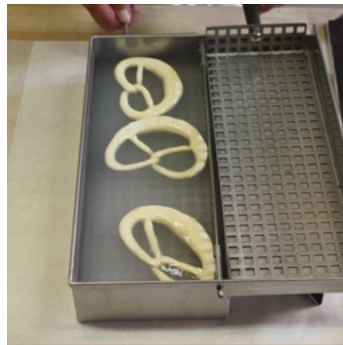
...verdrehen.



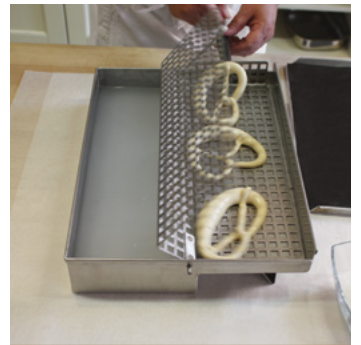
Anschließend die beiden Enden festdrücken.



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.