

Quelle: <http://www.brezel-baecker.de/brezelrezepte>

## 1. Brezelrezept: "Laugenbrezel"

### Zutaten:

30 g Natriumhydroxid (NaOH)  
1000 ml Wasser  
ergibt 3%ige Lösung  
500 g Weizenmehl Type 450 oder 550  
(Auszugsmehl)  
2 Tl. Salz  
1 Tl. Zucker  
1/4 l Lauwarmes Wasser  
1 Würfel Frischhefe  
40 g Margarine oder Butter  
Grobes Salz zum Bestreuen

### Zubereitung:

#### Ansetzen der Natronlauge:

Natriumhydroxid gibt es in der Apotheke als Plätzchen'. Es empfiehlt sich, die Qualitätsstufe 'reinst', oder 'analysenrein', bzw. 'purissimum' zu wählen. Man gibt in eine hitzefeste Glasschüssel zuerst das kalte Wasser, danach (!) die Chemikalie, und löst sie unter gelegentlichem Rühren auf. (Ich nehme dazu einen Schneebesen aus Edelstahl.) Beim Auflösen wird die Flüssigkeit leicht milchig-trüb und erhitzt sich. Deshalb ist die Jenaer Glasschüssel geeignet. Die flüssige Lauge kann in einem verschlossenen Glas aufbewahrt und noch mehrmals verwendet werden. Aus Sicherheitsgründen sollte das Glas beschriftet und fern von Getränken gelagert werden. Zubereitung der Brezeln:

#### Ansetzen des Teiges:

Mehl und Salz vermengen. Eine Mulde formen, den Zucker hineingeben und die im Wasser aufgelöste Hefe dazugießen. 15 Minuten gehen lassen.

Jetzt die weiche Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten gehen lassen.

Aus diesem Teig können ca. 12 Brezeln oder Laugenstangen geformt werden. Für die Brezeln rollt man ein Teigstück mit den Händen zu einem etwa 50 langen Strang, der in der Mitte etwas dicker ist. Dann formt man die Brezeln daraus. Der Teig sollte dabei nicht zu warm oder zu locker sein, da der Strang beim Rollen sonst leicht reißt.

Will man Laugenstangen formen, rollt man das Teigstück mit dem Nudelholz mehr oder weniger rund auf etwa 15-20cm Durchmesser aus und rollt es mit beiden Händen wieder zur Laugenstange zusammen.

Brezeln und Laugenstangen kommen nun ohne Abdeckung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Dabei bildet sich eine Haut auf dem Teig, welche die Lauge besser annimmt und später für eine schöne, glänzende Oberfläche sorgt.

Nun werden die Brezeln gelaugt. Das macht man am besten mit Handschuhen aus Gummi oder Plastik (Haushaltshandschuhe). Ohne Handschuhe fallen einem von einer 3%igen NaOH-Lösung zwar nicht sofort die Hände ab, aber wenn man kleine Wunden hat, kann es ganz schön brennen. ACHTUNG auf die Augen, bei Kontakt sofort mit viel Wasser spülen.

Die Teigstücke sollten für etwa 30 Sekunden im Laugenbad bleiben. Es ist alternativ auch möglich, die Brezeln mit einem Pinsel mit der NaOH-Lösung zu bestreichen. Ich persönlich habe damit allerdings keine guten Erfahrungen gemacht, da die Oberfläche nach dem Backen sehr unregelmäßig war und viele Stellen praktisch ungelaut erschienen.

Nach dem Laugen gibt man die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und schneidet sie mit einem scharfen Messer längs, etwa bis zur Mitte ein. Zum Schluss wird das Hagelsalz darüber gestreut.

Die Brezeln kommen nun bei 200 Grad für etwa 15-20 Minuten in den Backofen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

#### 1. Brezelrezept: "Laugenbrezel"

- ↓ 2. Brezelrezept: "Schwäbische Laugenbrezel"
- ↓ 3. Brezelrezept: "Schwäbische Bierbrezel"
- ↓ 4. Brezelrezept: "Hefebrezel"
- ↓ 5. Brezelrezept: "Schmalzbrezeln"
- ↓ 6. Brezelrezept: "Rahmbrezel"
- ↓ 7. Brezelrezept: "Prinzessbrezeln"
- ↓ 8. Brezelrezept: "Plunderbrezeln"
- ↓ 9. Brezelrezept: "Orangen-Marzipan-Brezel"
- ↓ 10. Brezelrezept: "Schokoladenbrezel"