

LÄUGENGEBÄCK

- Teigportionen durchkneten und zu Bretzeln, Semmeln, Schnecken, etc. formen.
- Die Teigstücke **nicht länger als 10 Sekunden** im Laugenbad wenden und dann auf das Backpapier zum Abtropfen legen.
- Evtl. mit Schere leicht einschneiden und einmal wenden/versetzen, sodass die Lauge abtropft. Sparsam mit grobkörnigem Salz bestreuen.
- Das Backblech nun während **ca. 25 Minuten** in den Trockenschrank.
- Heisses Gebäck mit Kaffeerahm bestreichen und abkühlen lassen.
- Mit Butter o.Ä. bestreichen.

E Guete!



Laugengebäck



1. Herstellen des Teigs (Ansatz für eine Klasse)

- 1 kg Zopfmehl
 - 1 Würfel Backhefe (25 g)
 - 3 KL Kochsalz
 - 100 g Butter
 - 6 dL Milchwasser (4 dL Milch Drink + 2 dL Wasser)
1. Butter weich werden lassen. Backhefe in Milchwasser (Raumtemperatur) auflösen.
 2. Zutaten mit Kelle in einer Schüssel verrühren, Teig dann 10-15 Minuten gut durchkneten
 3. Teig mind. 2 Stunden ruhen lassen (warmer, dunkler Ort, Schüssel mit feuchtem Tuch abdecken)
 4. Den Teig nochmals durchkneten und portionieren (reicht für ca. 20 Portionen)

2. Gebäck herstellen: Laugenbad und Backen

- 100 g Natriumhydrogencarbonat puriss. (2 Briefchen "Natron" à 50 g)
 - 750 mL Wasser
 - Hagelsalz (grobkörniges Kochsalz)
 - evtl. Kaffeerahm (zum Bestreichen)
 - evtl. zusätzliche Butter (zum Bestreichen)
 - Ceranplatte
 - Pfanne
 - Trockenschrank (→ Backofen!)
 - Backbleche (evtl. 2x) mit Backpapier
 - Handschuhe als Wärmeschutz
1. Natriumhydrogencarbonat im siedenden Wasser auflösen.
 2. In diesem schwach siedenden Laugenbad die Teigstücke **nicht länger als 10 Sekunden** tauchen (mit Schaumkelle) und dann auf das Backpapier zum Abtropfen legen. Evtl. mit Schere leicht einschneiden und einmal wenden/versetzen, sodass die Lauge abtropft.
 3. Sparsam mit grobkörnigem Salz bestreuen.
 4. Das Backblech nun während **ca. 25 Minuten** in den Trockenschrank: auf **Maximaltemperatur** (erreicht nach längerer Zeit nur ca. 198°C), Belüftung auf Minimum (60%, und Ventil zu).
 5. Heißes Gebäck mit Kaffeerahm bestreichen (Glanz!)
 6. ca. 5 Minuten abkühlen lassen und mit Butter o.Ä. bestreichen.