



Laugengebäck

Das brauchst du dafür

500 g Panista Backmischung Heller Hefeteig
6 g Salz
ca. 360 - 385 ml kaltes Wasser
50 g Margarine
etwas Panista Mehlmischung Fein zum Formen des Laugengebäcks

So geht's

Die Backmischung, Salz, kaltes Wasser, und kaltes Fett in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Rührstäbe nicht Knethaken) einen Teig herstellen. So wird das kalte Fett gleichmäßig im Teig verteilt. Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf die mit Mehl bestäubte Backfläche geben und in 100 g schwere Stücke teilen. Wichtig: Die Hände immer gut bemehlen und kein zusätzliches Mehl unter den Teig kneten.

Die Teigstücke mit bemehlten Händen kurz vorsichtig kneten und zu einer Kugel formen. Für Brezeln werden die runden Teigstücke flachgedrückt, eingeschlagen und in die Länge gerollt (ca. 50-55 cm lang). Dabei bleibt der mittlere Teil dicker, die Enden dagegen laufen nach beiden Seiten hin dünner aus. Die Enden mit beiden Händen festhalten und überkreuzen. Dies ein zweites Mal machen und die Enden im unteren Drittel der Brezel festdrücken (diese Stelle evtl. mit etwas Wasser nass machen, so halten die Ärmchen besser).

Die Brezel auf ein Stück Butterbrotpapier legen, so können sie zum Laugen besser weggenommen werden. Sobald die Brezel eine „Haut“ hat, d.h. etwas abgetrocknet ist, wird sie vorsichtig mit beiden Händen (bitte unbedingt Gummihandschuhe anziehen!) kurz in die Brezellauge gegeben und dann auf das Backpapier gelegt.

Ist die Lauge leicht angetrocknet, wird der Brezelbauch mit einem vorher in Mehl getauchten scharfen Messer eingeschnitten. (Wird die Brezel erst eingeschnitten wenn sie schon aufgegangen ist, entsteht kein schöner heller Bauch mehr). Sind die Brezeln leicht aufgegangen, bei 170 Grad Umluft 17-20 Minuten backen. Bekommen die Brezeln beim Backen Blasen, ist die Temperatur zu hoch. Direkt nach dem Backen werden die Brezeln mit Wasser bespritzt, so bekommen sie einen schönen Glanz.

Das Kochen der geformten Teiglinge in einer Backnatronlösung

1,5 l Wasser zum Kochen bringen und 5 El Backnatron darunter rühren. Die aufgegangenen Teiglinge nacheinander ca. 20 Sekunden in die Lauge geben. Die gelaugten Teiglinge mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Backpapier legen. Abwandlung: Die gekochte Natronmischung in eine Bestäubeflasche geben und die Teiglinge besprühen.