



Brezel

Das Oktoberfest ist gerade voll im Gange. Das Einzige was mich am Oktoberfest reizt, sind Brezel.

Ich habe schon seit langer Zeit keine Laugenbrötchen mehr gemacht und Brezel sowieso noch nie geformt.

So nahm ich das Oktoberfest zum Anlass und buk Brezel. In unserer Dorfmetzgerie kriegte ich sogar Weisswürste. Zur Freude von allen, war es ein gelungenes Nachtessen.

Zutaten für 6 Brezel

Hefeteig

300 ml Milchwasser (halb Wasser/halb Milch)

10 g Frischhefe

500 g Weissmehl wer möchte, kann auch Zopfmehl verwenden

1.5 TL Salz

50 g weiche Butter

Lauge

1 Liter Wasser

1 EL Salz

100 g Natronpulver (ist in der Apotheke erhältlich)

grobkörniges Salz nach Bedarf

Zubereitung

Milchwasser leicht erwärmen (nur handwarm). Hefe im Milchwasser verrühren.

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Wer möchte, kann das Ganze auch von Hand verkneten. Der Teig sollte schön elastisch und weich sein.

Der fertige Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und um das Doppelte aufgehen lassen. Je nach Raumtemperatur kann es bis 2 Stunden dauern.

Zubereitung mit dem Thermomix

Wer einen Thermomix hat, kann der Teig im Thermomix zubereiten.

Milchwasser und Hefe in den Mixtopf geben. 3 Minuten/37°/Stufe 2 vermischen.

Alle restlichen Zutaten der Reihe nach dazu geben. 3 Minuten/Knetstufe verarbeiten.

Der fertige Teig aus dem Mixtopf nehmen und in eine leicht gefettete Schüssel geben. Der Teig um das Doppelte aufgehen lassen. Je nach Raumtemperatur kann es bis 2 Stunden dauern.

Formen

Nachdem der Teig um das Doppelte aufgegangen ist, die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Teig in gleich grosse Teile teilen. Meine Teigportionen wogen ca. 170 g.



Einen länglichen Strang ausrollen. In der Mitte ist der Teigling etwas dicker, an den Enden dünner, sogar spitzer. Wie sie geformt werden, kann man anhand der Bildlegende sehen.



Die geformten Brezel auf ein Blech legen zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Danach abdecken und das Blech mit den Brezel während mindestens 30 Minuten bis eine Stunde in den Kühlschrank stellen um sie absteifen zu lassen.

In einer Chromstahlpfanne das Wasser mit dem Natron und Salz aufkochen.

Die Brezel aus dem Kühlschrank nehmen und oben an der dicken Stelle mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Brezel vorsichtig mit einer Schaumkelle während ca. 5 Sekunden in die heisse Lauge tauchen.

Abtropfen lassen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Sofort mit dem grobkörnigen Salz bestreuen.

Backen

Ofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brezel in die unter Hälfte es Ofens schieben und ca. 20 Minuten backen. Wer möchte, kann die Brezel nach dem Backen mit etwas Kaffeerahm einstreichen. So kriegen sie einen schönen Glanz.

Hinweise zum Natron

Nachdem die Brezel im Ofen sind und die Lauge ausgekühlt ist, kann sie in ein Glas abgefüllt werden. Die Lauge kann man 3 – 4 Mal wiederverwenden. Das Glas mit der Lauge kann max. 1 Monat im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Lauge darf nicht im Haushalt weggeschüttet werden. Entweder bringt ihr diese in die Apotheke retour oder man entsorgt sie in einer öffentlichen Sammelstelle.

Lauge sollte nicht in Kinderhände geraten. Hat eine ätzende Wirkung.

