

17. Oktober 2010

Laugenbrezeln nach Jeffrey Hamelman

Mein letzter Beitrag für die Oktoberbrote der Mellow Bakers. Mit dem Formen der Brezeln hatte ich noch so meine Schwierigkeiten, einige halbwegs gelungene Exemplare sind dennoch dabei. Es beruhigt mich aber, dass es nicht nur mir, sondern auch erfahreneren Bäcker(inne)n so geht. Ich kann Ulrike nur zustimmen: die Stränge sollten deutlich länger als 40 cm sein, um ein Schließen der Brezel zu verhindern. Der Geschmack ist relativ mild und in etwa so, wie man sich eine Laugenbrezel vorstellt. Ich werde demnächst auch andere Rezepte testen, um einen Vergleich zu haben.

Vorteig (Pâte fermentée)

- 72 g Weizenmehl 550
- 47 g Wasser
- 1,4 g Salz
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 289 g Weizenmehl 550
- 170 g Wasser
- 6 g Salz
- 7 g Frischhefe
- 18 g Butter
- 4 g Backmalz
- 500 ml Natronlauge (4%ig)
- grobes Salz zum Bestreuen

Die Vorteigzutaten mischen und 12-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten aus dem Vorteig 3 Minuten langsam verkneten. Dann den Vorteig in Stücke zugeben und alles 8 Minuten auf 2. Stufe zu einem elastischen Teig verarbeiten.

2 Stunden Gehzeit, dabei nach 1 Stunde einmal falten.

Teigling zu 85 g abstechen und in Zylinder formen.

10 Minuten Teiglingruhe.

Dann ca. 50-60 cm lange Stränge rollen, die im Zentrum dick sind und nach außen hin immer dünner werden.

Die Stränge zu Bretzeln formen und 12-18 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Dann 30 Minuten im Tiefkühlfach anfrieren und anschließend in kurz in Natronlauge tauchen (Schutzmaßnahmen beachten!).

Die Brezeln im unteren dicken Bereich einschneiden und salzen.

Bei 250°C 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde



www.brotbacken.de