



ulmer

MUT ZUR LAUGE!

**Lutz
Geißler**

Mehr als Brezeln,
Stangen und Brötchen:

Geniale Laugengebäcke
zu Hause backen

**SPIEGEL
Bestseller-
Autor**

Fotos von
Oliver Brachat

Formen Schritt für Schritt



1 Den Strang auf ca. 30 cm Länge auslängen.



2 Das linke Ende mit dem rechten Ende überkreuzen, sodass eine Schlinge entsteht. Der rechte Strangteil ist dabei kürzer als der linke. Die Schlinge ist also ein wenig rechtslastig platziert.



3-5 Das linke Strangende von unten durch die Schlinge stecken.



6 Nach der Gare und dem Laugen mit einer flach gehaltenen Schere den Schnabel einschneiden.



7 Danach den Schwanz senkrecht einschneiden.



8 Ein Stöckchen in den Schnabel setzen.



Bayerischer Grundteig nach dem Mischen.



Bayerischer Grundteig nach dem Kneten.



Erfolgreicher Fenstertest mit dem ausgekneteten Bayerischen Grundteig.



Laugenbrezel aus bayerischem Grundteig.



Laugenbrötchen aus bayerischem Grundteig.



Aufgeschnittenes Laugenbrötchen aus bayerischem Grundteig.



Untergare



knappe Gare



volle Gare

