

8. Juni 2011

Laugenbrezeln mit Altbrotteig

Mein Aufenthalt in Ludwigsburg hat mir gezeigt, wie gute Laugenbrezeln aussehen und schmecken müssen. Auch durfte ich einen Blick in die Rezeptesammlung werfen. Da ich hier keine Rezepte der Bäckerei veröffentlichen kann noch möchte, habe ich mich an eine freie Interpretation des Gesehenen und Geschmeckten gemacht.

Die Brezeln sind keine echten Schwäbischen Laugenbrezeln (schon allein wegen meiner fehlenden Übung im Brezel-Schlingen...). Als Reminiszenz an diese lokale Spezialität habe ich jedoch versucht, den typischen dicken Bauch der Brezeln zu formen und auch so tief einzuschneiden, dass sich ein großer Ausbund entwickeln kann.

Die Brezeln schmecken sehr gut. Durch das Altbrot wird die mittelporige und sehr saftige Krume beigefarben. Mit Butter oder einem guten Stück Käse könnte ich mich in den Brezeln suhlen ;).

Vorteig

- 75 g Weizenmehl 550
- 45 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Altbrotteig

- 50 g altes, getrocknetes Brot (Würfel)
- 50 g Wasser

Hauptteig

- Vorteig
- Altbrotteig
- 180 g Weizenmehl 550
- 85 g Wasser
- 1 g Frischhefe
- 5 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g Schweineschmalz
- 10 g Margarine
- Hagelsalz zum Bestreuen

Die Vorteigzutaten verrühren und 12-14 Stunden bei Raumtemperatur lagern.

Die Altbrotwürfel mit Wasser vermischen und abgedeckt mehrere Stunden einweichen. Anschließend mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken.

Sämtliche Zutaten außer Fett und Salz 5 Minuten auf niedrigster und 7 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Dann Schmalz, Margarine und Salz Stück für Stück zugeben und 5 Minuten auf zweiter Stufe weiter kneten.

30 Minuten Teigruhe.

85 g-Stücke abwiegen (= 6 Stück), etwas flach drücken und zu einem Strang aufrollen. 10 Minuten entspannen lassen. Dann Stränge von 40 cm Länge ausrollen. Die Mitte des Strangs sollte sehr dick, die Enden sehr dünn sein. Die Stränge zu Brezeln schlingen, auf Backpapier legen und 12 Stunden im Kühlschrank abgedeckt zur Gare stellen.

Die Brezeln in 4%iger Natronlauge (Vorsicht: Verätzungsgefahr!) laugen und mit Hagelsalz bestreuen. Den Brezelbauch tief einschneiden.

Bei 250°C fallend auf 230°C 15-20 Minuten ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

