BROTGENUSS
Laugenbrezel

KOMEKO

ZUTATEN (Menge für 7 Stück)

Für den Vorteig:
50 g KOMEKO BROTGENUSS
75 g Wasser
7 g Trockenhefe
etwas Honig

Für den Teig:
350 g KOMEKO BROTGENUSS
100 g Tapiokastärke
8 g Salz
40 g Schmalz
½ TL Apfelessig
260 g Wasser

Sonstige:
500 g Lauge (aus Laugenperlen am besten 1 Tag alt; kann mehrfach verwendet werden)
Brezelsalz

ZUBEREITUNG

Vorteig:
- **50 g KOMEKO BROTGENUSS**, 75 g Wasser, 7 g Trockenhefe und etwas Honig mischen
- den Vorteig ca. 30 min. abgedeckt reifen lassen

Teig:
1. Den Vorteig mit **350 g KOMEKO BROTGENUSS**, 100 g Tapiokastärke, 8 g Salz, 40 g Schmalz, ½ TL Apfelessig und 260 g warmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig sofort in Stücke zu je 120 g abwiegen und zu Brezel oder Brötchen formen.
3. Nun die Stücke einmal in Lauge (Laugentemperatur 25-30 °C) tauchen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Salz bestreuen und einschneiden.
4. Eine gute halbe Stunde garen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze für 13-15 min. backen.

ACHTUNG LAUGE:
- Lauge führt zu Verätzungen.
- Kleidung und Augen schützen sowie Handschuhe benutzen.
- Oberflächen wie Holz und Aluminium nehmen Schaden.
- Am besten Edelstahl Gefäße und Oberflächen nutzen.
- Angerührte Lauge kann mehrfach benutzt werden bevor sie ihre Eigenschaften verliert. In einem geschlossenen Glas (niemals Trinkflaschen) deutlich sichtbar beschriftet und vor Kindern geschützt kühl aufbewahren.
- Zum Entsorgen in die Kanalisation stark mit Wasser verdünnen.

Unser Tipp: Wer die Möglichkeit hat, kann die geformten Brezel 15 min. garen lassen und dann einfrieren. Abends aus dem Froster nehmen, in Lauge tauchen 5 min. stehen lassen und dann backen.