

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Laugen Brezeln	1
2 Frühstücksecken	2

1 Laugen Brezeln

Zutaten

- 500g Weizenmehl 550
- 225g kaltes Wasser
- 40g Butter
- 5g Frischehefe
- 10g Salz
- Hagelsalz zum Bestreuen
- 4%ige Natronlauge

Zubereitung

1. Alle Zutaten für ca. 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten.
2. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. 10 Teiglinge à 80g abwiegen, länglich wirken und dann ohne Mehl auf der Arbeitsfläche zu langen Würsten ausrollen, zu Brezeln einschlagen und ohne Abdeckung für 1 Stunde reifen lassen.
4. Ofen mit einer metallenen Auflaufform auf 250°C vorheizen.
5. Eine 4%ige Natronlauge herstellen und die Brezeln für einige Sekunden darin baden, anschließend zurück aufs Backblech legen.
ACHTUNG: Natronlauge ist ätzend!
6. Brezeln einschneiden, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Ofen für 18 Minuten bei 230°C mit etwas Dampf backen.

Source: *Jo Semola*

2 Frühstücksecken

Zutaten

Brühstück:

- 100g Wasser 100°C
- 30g Altbrot

Hauptteig:

- alles vom Brühstück
- 630g Weizenmehl 550
- 350g Wasser
- 7g Hefe
- 12g Salz
- 12g Olivenöl

Zubereitung

1. Altbrot mit kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen.
2. Alle Hauptteig-Zutaten mit Brühstück 6-8 Minuten kneten und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Im Abstand von 1 Stunde 2 Mal dehnen und falten.
3. ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Währenddessen 2 Mal dehnen und falten.
4. Für 8-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Backofen auf 250°C vorheizen.
6. Den Teig schonend auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, vorsichtig zu einem Rechteck schieben und Dreiecke abstechen. Abgedeckt ruhen lassen bis der Ofen heiß ist.
7. Teiglinge mit Wasser besprühen oder bestreichen und in den Ofen schieben.
8. Ordentlich dampfen und die Temperatur direkt auf 230°C reduzieren. Brötchen 20-22 Minuten backen.

Source: *Jo Semola*