






Laugen-Lieblings-Leckereien

Eine Vielfalt von Laugengebäck: 10 Laugen-Croissants, 6 -Brezeln und 6 -Bagels

etwa 22 Stück    aufwändig   bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

750 g Weizenmehl Type 550 oder 405

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 EL Zucker

1 EL Salz

500 ml lauwarmes Wasser

Laugen-Croissants (etwa 10 Stück):

100 g kalte Butter

Lauge:

300 ml Wasser

5 Pck. Dr. Oetker Natron

Laugen-Bagels (etwa 6 Stück):

Laugen-Brezeln (etwa 6 Stück):

Hagelsalz

1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Etwa 1/3 des Teiges abnehmen, den übrigen Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Laugen-Croissants:

Das Teig Drittel auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 35 x 25 cm) ausrollen. Die Butter in Scheiben schneiden und auf eine Teighälfte (17,5 x 25 cm) legen, dabei rundherum am Rand etwa ½ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken. Die Platte wieder zu einem Rechteck (35 x 25 cm) ausrollen. Von den kürzeren Seiten so zur Mitte klappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen, dann die beiden Seiten zusammenklappen; es entstehen 4 Teiglagen. Den Teig zugedeckt mind. 20 Min. in den Kühlschrank legen.

3 Lauge:

Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und nach und nach vorsichtig das Natron unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

4 Laugen-Bagels:

Den übrigen Teig mit Mehl bestreuen und halbieren. Eine Teighälfte auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in etwa 6 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und während der Weiterverarbeitung mit einem feuchten Tuch zudecken. Jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger oder Kochlöffelstiel in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken. Den Finger/Kochlöffelstiel kreisförmig bewegen, um das Loch zu vergrößern und den Teigring so lange um den Finger/Kochlöffelstiel kreisen lassen, bis der Durchmesser des Loches etwa 5 cm beträgt. Die Teigstücke zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

5 Laugen-Brezeln:

Letztes Teig Drittel auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Diese zu Kugeln und anschließend zu etwa 35 cm langen Rollen formen. Jede Rolle zu einer Brezel formen und auf das Backblech legen. Zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

6 Laugen-Croissants:

Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals mind. 20 Min. zugedeckt kalt stellen. Sollen die Croissants gefüllt werden, dann die Füllung voroder zubereiten (s. unten).

7 Laugen-Brezeln:

Brezeln mit etwas von der Lauge bestreichen. Den dickeren Teil der Brezel mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Brezeln mit Hagelsalz bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Brezeln mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

8 Laugen-Bagels:

Lauge erneut aufkochen. Jedes Teigstück in das schwach kochende Wasser geben und etwa 1 Min. ohne Deckel darin lassen, bis es sich aufzublähen beginnt. Die Teigstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, auf das Backblech legen. Nach Wunsch mit Hagelsalz, Sesam- oder Mohnsamen bestreuen, leicht andrücken und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

Bagels mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Bagels mit beliebigem Belag (s. unten) servieren.

9 Laugen-Croissants:

Teigpaket zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen und mit Hilfe eines Lineals und eines Messers in 10 Dreiecke (etwa 8 x 25 cm) schneiden. Dreiecke an der breiten Seite etwa 1/2 cm einschneiden, nach Belieben füllen und aufrollen. Croissants mit etwas Abstand auf das Backblech legen und nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Die Croissants mit Lauge bepinseln, nach Wunsch mit Hagelsalz, Sesam- oder Mohnsamen bestreuen, diese leicht andrücken, dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Croissants mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm servieren.



Möhren-Käse-Füllung für Croissants:

50 g geriebene Möhren mit 50 g geriebenem Käse und Paprikapulver vermischen. Auf den breiten Seiten der Teigstücke verteilen und aufrollen. Vor dem Backen mit Mohn- und Sesamsamen bestreuen.

ODER

Speck-Füllung für Croissants:

Pro Croissant 1 Scheibe Bacon einrollen. **ODER**

Süße Füllung für Croissants:

Auf die breite Seite jedes Teigstücks etwa 1 TL Konfitüre, z. B. Erdbeer geben und aufrollen.

Beläge für Bagels:

Bagels werden traditionell mit Frischkäse serviert. Reichen Sie außerdem geräucherten Lachs, Roastbeef, Salami, Rühr- oder Spiegelei und knusprigen Bacon, Käse, Gurkenscheiben und/oder Konfitüre dazu.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Laugengebäck ist einfriergeeignet.

