

Laugenbrezeln

Unwiderstehlich, der Duft von frischen Laugenbrezeln. Ob zum Frühstück oder als Snack, mit Butter oder Obatzda einfach nur lecker.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

250 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Lauge:

1 l Wasser

40 g Dr. Oetker Natron (kein Soda oder Ätznatron verwenden!)

Zum Bestreuen:

Hagelsalz

Wie backe ich selber klassische Laugenbrezeln?:

① Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



2 Laugenbrezeln formen:

Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in 10 gleich große Portionen teilen und zu Brezeln formen. Dafür die Teigstücke zu einer Kugel formen. Diese anschließend zu spitz zulaufenden Strängen von ca. 55 cm Länge formen. Die Enden über Kreuz legen und einmal miteinander verdrehen. Dann die Enden nach oben klappen und leicht am oberen Teigrand andrücken. Die Teigstücke nach dem Formen nochmals gehen lassen.

3 Lauge kochen:

Wasser in einem hohen Topf aufkochen, Topf vom Herd nehmen und Natronpulver vorsichtig langsam einrühren, da die Lauge stark sprudelt.

4 Laugenbrezeln tauchen:

Alle Teigstücke am besten mit Hilfe eines großen Schaumlöffels in die heiße Lauge tauchen, gut abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Laugenbrezeln nach Belieben am oberen Teil einschneiden und mit Salz bestreuen, dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Laugenbrezeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Laugenbrezeln schmecken besonders gut zu [Obatzda](#).
- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps, damit Laugenbrezeln mit Natron garantiert gelingen.

