

# LAUGEN BROT KONFEKT

## LAUGEN BROT KONFEKT

Für den aktuellen Bread Baking Day suchen Ina von Brotzeitliebe und Zorra vom Kochtopf unsere Rezepte für Laugengebäck. Ich hatte ja vor einigen Tagen bereits einen ersten Versuch gestartet und dieses Brot Konfekt gebacken. Aus Mangel an Lauge war es aber kein richtiges Laugengebäck, da war auch das Kaisernatron kein wirklicher Ersatz. Wenn die Apotheken mir keine Lauge geben wollen, dann bestelle ich mir die Natriumhydroxid Perlen halt bei Amazon. Schnell und unkompliziert, so kann ich mich an den nächsten Versuch machen. Das Rezept habe ich nur minimal abgewandelt und etwas mehr Butter verwendet. Sehr gut und sehr lecker!



### Zutaten für 20 Teilchen:

300g Weizenmehl Typ 550

5g frische Hefe

7g Salz

40g Butter

160g Wasser

etwas Fleur de Sel

### Für die 4% Natronlauge:

12g Natriumhydroxid

300ml Wasser

### Zubereitung:

Mehl, Hefe und Wasser erst 5 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem elastischen Teig verkneten. Das Salz und die klein gewürfelte, kalte Butter zufügen und weitere 5 Minuten schnell verkneten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach kommt er für 3 Stunden in den Kühlschrank.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Jede Teighälfte zu einem dünnen Strang rollen. Diese zwei Stränge dann in kleine Stücken schneiden.

Bei 4% Lauge kommen auf 100ml kaltes Wasser 4g Natriumhydroxid. Wie man das aus dem

Chemieunterricht kennt – erst das Wasser, dann die Säure.

Die Teiglinge für 5-6 Sekunden in der Lauge versenken, mit einer Grillzange oder Gourmetzange heraus holen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit Fleur de Sel bestreuen und den Backofen im Brotbackmodus (mit Wasserdampf) auf 210°C vorheizen. Das Blech mit den kleinen Teigteilchen für 16 Minuten hinein schieben.



Nach 10 Minuten einmal Dampf ablassen. Nach Ende der Backzeit die Ofentür ankippen und die Teilchen im Ofen etwas auskühlen lassen. Die noch warmen Teilchen mit etwas Butter bestreichen und sofort vernaschen oder für einen späteren Zeitpunkt beiseite stellen.



Sieht aus wie Laugengebäck, schmeckt wie Laugengebäck, ist Laugengebäck. Und der erhöhte Butteranteil hat den Teilchen durchaus gut getan.

Greift zu!



### Pretzel bread confectionery

For the latest Bread Baking Day, Ina from Brotzeitliebe and Zorra from Kochtopf are looking for recipes for pretzels. A few days ago I had already launched a first attempt and baked this bread confections. For lack of sody lye, it was not a real pretzels, as well as the Kaisernatron was not an effective substitute. If the pharmacy will not give me sody lye, then I order the sodium hydroxide pearls from Amazon. Quick and easy, so I can make the next attempt. I have only minimally modified the recipe and used a little more butter. Very good and very tasty!

### Ingredients for 20 pieces:

300g wheat flour type 550

5g fresh yeast

7g salt

40g butter

160g water

some Fleur de Sel

### For the 4% sodium hydroxide solution:

12g of sodium hydroxide

300ml water

Preparation:

Knead flour, yeast and water only gently for 5 minutes, then 5 minutes quickly into a little greasy, elastic dough. Add the salt and the diced cold butter and knead fast for another 5 minutes.

Cover the dough with plastic wrap and let rise at room temperature for two hours. Then it comes for 3 hours in the refrigerator.

Pick the dough from the refrigerator and cut it in two pieces. Roll each half of the dough into a thin rope. Then cut these two strands into small pieces.

For 4% lye we need 100ml of cold water and 4g sodium hydroxide. As you know from chemistry class - first the water, then the acid.

Put the dough pieces for 5-6 seconds in the sodly lye, pick up with a barbecue and place on a baking sheet with parchment paper. Give some fleur de sel on top and preheat the oven in the bread baking mode (with steam) at 210 ° C.

Put the baking tray with the small dough pieces for 16 minutes into the oven.

After 10 minutes once off steam. After the end of the baking time tilt the oven door and let the particles to cool slightly in the oven. Brush the still warm particles with a little butter and immediately eat up or set aside for a later time.

Looks like pretzels, tastes like pretzels, pretzel is. And the increased share of the butter particles quite well done.

Try one!

