

# Laugenbreze

Eine richtig gute Laugenbreze schmeckt immer, ob mit oder ohne Belag. Mit diesem Rezept gelingt das beliebte Gebäck.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 500 g    | Mehl                        |
| 1 Würfel | Germ                        |
| 3 TL     | <a href="#">Zucker</a>      |
| 1 TL     | <a href="#">Salz</a>        |
| 50 g     | <a href="#">Butter</a>      |
| 250 ml   | Wasser                      |
|          | grobes Salz (zum bestreuen) |

## für die Lauge

|       |        |
|-------|--------|
| 1.5 l | Wasser |
| 60 g  | Natron |

## Zubereitung

1. Für die Laugenbreze zu Beginn die Germ mit den Fingern in eine Tasse zerkrümeln, den Zucker und drei Esslöffel des warmen Wassers dazugeben. Diesen Vorteig mit einem Löffel gut verrühren und bei Zimmertemperatur 15 Minuten gehen lassen.
2. Nach der Ruhezeit das Mehl in eine große Rührschüssel füllen. Die weiche Butter, Salz, warmes Wasser und die angerührte Germ zufügen und alle Zutaten zu einem gleichmäßigen, geschmeidigen Teig verkneten (mit den Händen oder dem Knethaken des Rührgeräts). Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in die Rührschüssel legen und mit Frischhaltefolie bedecken. Den Teig bei Raumtemperatur auf doppelte Größe gären lassen, etwa 40 bis 45 Minuten.

3. Anschließend die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen noch einmal kurz verknetet. Wiederum zu einer Kugel formen, dann zu einer länglichen Rolle. Mit dem Messer in 9 gleich große Portionen teilen. Die Teigportionen zu Kugeln rollen. Ein Blech mit Backpapier belegen, die Teigkugeln mit Abstand darauf setzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Ein weiteres Mal für rund 20 Minuten gehen lassen.
4. Danach die einzelnen Portionen zu Strängen rollen (etwa 45 Zentimeter lang), die Mitte muss deutlich dicker sein als die Enden. Die schmalen Enden einmal übereinander kreuzen und dann an die dickere Mitte mit Abstand zueinander andrücken. Die Brezen wieder auf dem Blech verteilen und nochmals für rund 10 Minuten ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen und die Lauge zubereiten: Das Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Herdplatte gleich wieder ausstellen. Sobald das Wasser aufhört zu kochen, langsam und vorsichtig das Natron in den Topf rieseln lassen. Achtung: Das Wasser wird hochwallen und es kann zu Flecken auf der Kleidung kommen, wenn man nicht aufpasst. Nun mit einer Schaumkelle die Brezen nacheinander für jeweils 30 Sekunden in die Natronlauge tauchen und wieder auf das Blech zurücksetzen.
6. Die Brezen nach Belieben mit grobem Salz bestreuen und auf mittlerer Schiene etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Eine Laugenbreze schmeckt hervorragend mit Butter, Camembert, Edamer oder Frischkäse.