



REGIONALE PRODUKTE



BÄKO-BackKultur

LAUGENGEBÄCK



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim

Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!

Laugengebäck



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge:	10.000 g	----- g	
Vorteig: Weizenmehl T. 550 Hefe Wasser	2.000 g 10 g 1.200 g	----- g ----- g ----- g	Knetung: Spiralkneter, 4 min Stufe 1, 6 min Stufe 2. Teigtemperatur 26 °C Teigruhe: 30 min
Summe:	3.210 g	----- g	

Nach der Teigruhe bei Raumtemperatur den Weizenvorteig für 12 – 20 Stunden im Kühlschrank (ca. 4 °C) reifen lassen.

Hauptteig: Weizenmehl T. 550 Weizenvorteig (gekühlt) Brötchenbackmittel Butter oder Margarine Jodsalz Hefe Wasser	8.000 g 3.210 g 100 g 800 g 180 g 500 g 3.700 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetung: Spiralkneter, 4 min Stufe 1, 4 min Stufe 2. Teigtemperatur: 22 °C Teigruhe: 5 min Eiswasser oder Scherbeneis verwenden.
Summe:	16.490 g	----- g	

Teigeinlage: 2.400 g

Ballengare: 10 min

Aufarbeitung: Die Ballen teilen, zu Teigsträngen ausrollen und zu Brezeln schlingen, Knoten flechten oder Stangen formen.

Gare: Die Brezeln / Knoten / Stangen im Gärraum anspringen lassen und bei 70 % Gare gut absteifen lassen (evtl. in der Kühlung).

Laugen: Wenn die Teiglinge etwas kälter und fester geworden sind, werden sie in eine 3 – 4 %ige **Natronlauge** getaucht und anschließend auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche abgesetzt. Danach werden die Brezeln / Knoten / Stangen eingeschnitten und mit Brezelsalz bestreut. Die Gebäcke können nach dem Laugen mit Saaten, z. B. BÄKO-Sesam, bestreut werden.

Backen: Ofentemperatur 220 °C bei offenem Zug; Backzeit ca. 13 – 15 min.

Tip: Laugengebäck veredelt mit Aufstrichen, Salaten und weiteren Frischespezialitäten bietet vielfältige Möglichkeiten für Ihr Außerhaus-/Snackgeschäft.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem
Fachberater Ihrer
BÄKO-Genossenschaft.

