

Brezel, Brötchen und Co

Lars-Oliver Seidel

Die Brezel ist das bekannteste Traditionsgebäck überhaupt.
Wie kann man sie Zuhause frisch zubereiten? Was muss man beachten?
Aber auch deftige Snacks und leckeres Fingerfood kommen bei diesem Kurs nicht zu kurz.
Hier lernen sie, wie mit wenig Aufwand leckere Brötchen backen können.



Vorwort.

Der Kurs „Brezeln, Brötchen und Co“ ist speziell für die gedacht die Spaß am Backen haben und sich auch gerne an Spezialitäten versuchen wollen.

*Laugengebäck ist etwas „aufwendiger“ als normales Gebäck.
Wer aber einmal frischgebackene Brezeln, Laugenstangen oder Laugenwecken gegessen hat, der weiß dass sich der Aufwand lohnt.*

*Aber auch Brötchen und Snacks sind eigentlich schnell gemacht.
Wie das geht und was sie beachten müssen, lernen sie in meinem Kurs*

Vielen Dank, dass sie sich für diesen Kurs angemeldet haben.

*Lars-Oliver Seidel
Bäckermeister*

Ansetzen der Natronlauge:

Woher:

*Natriumhydroxid gibt es in der Apotheke in Tablettenform.
(Fragen sie den Apotheker nach einer 3-4 %igen Lösung.)
Oder als flüssiges Konzentrat.
(Bitte nach Anleitung mischen)*

Wichtig !!!

*Handschuhe und Augenschutz benutzen!
Die Arbeitsflächen sollte säurebeständig sein!
Möglichst ein festes, kippsticheres, säurebeständiges und verschleißbares Gefäß verwenden!
Immer mit kaltem Wasser ansetzen.
Niemals Geräte aus Aluminium verwenden! (Alu löst sich auf)
Als gefährlich beschriften.*

Wie:

*Zuerst kaltes Wasser, dann das Laugenkonzentrat (Menge nach
Anleitung). Mit einem Edelstahlschneebesen vorsichtig umrühren.
Über Nacht stehen lassen.
Fertig*

Haltbarkeit:

*Bei sorgfältiger Benützung ist die Lauge fast unbegrenzt haltbar.
Die Lauge sollte entsorgt werden wenn sie:*

- *Schäumt.*
- *Sich Dunkelbraun verfärbt (eine leichte Verfärbung ist normal).*
- *Stark riecht.*
- *Fremdkörper schwimmen umher.*

Lagerung:

*Nach Gebrauch immer sofort verschließen.
Kühl und Dunkel.*

Kindersicher beschriften!!

Tipp:

*Benutzen sie ein großes Gefäß mit dem sie auch Teiglinge laugen können.
Vermeiden sie unnötiges Umschütten von Lauge.*

Gefahrenblatt Brezellauge

Besondere Gefahrenhinweise für Mensch und die Umwelt:

Verursacht schwere Verätzungen.

Sicherheitssätze:

Unter Verschluss und für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz Tragen.

Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.

Erste-Hilfe-Maßnahmen:

Allgemeine Hinweise:

Mit Produkt verunreinigte Kleidungsstücke unverzüglich entfernen.

Nach Einatmen:

Den Betroffenen aus der Gefahrenzone an die frische Luft bringen, umgehend ärztliche Hilfe sicherstellen.

Nach Hautkontakt:

Sofort mit Wasser abwaschen und gut nachspülen. Einen Arzt aufsuchen, auch wenn keine unmittelbaren Symptome auftreten.

Nach Augenkontakt:

Augen bei geöffnetem Lidspalt mehrere Minuten unter fließendem Wasser abspülen und Augenarzt konsultieren.

Nach Verschlucken:

Viel Wasser trinken. Kein Erbrechen einleiten.

Sofort Arzt hinzuziehen.

Schutzmaßnahmen:

Atenschutz: Bei ungenügender Absaugung oder längerer Einwirkung.

Handschutz: Handschuhe aus Naturlatex,

Augenschutz: dicht schließende Schutzbrille, Gesichtsschutz.

Körperschutz: Chemikalienbeständige Schutzkleidung.

Lagerung:

Anforderung an Lagerräume und Behälter:

Behälter dicht verschlossen halten. Keine Aluminium-, Zinn- oder Zinkbehälter verwenden.

Zusammenlagerungshinweise: Nicht zusammen mit Säuren lagern.

Bei höheren Temperaturen werden reizende bzw. gesundheitsschädliche Dämpfe freigesetzt.

Zu vermeidend:

Aluminium, Zink, Zinn: Bildung von Wasserstoff -> Explosionsgefahr.

Reaktionen mit unedlen Metallen unter Wasserstoffentwicklung.

Starke Erhitzung und Wärmeentwicklung bei Verdünnung oder Auflösung in Wasser und bei Neutralisation mit Säuren.

Laugengebäck

Rezept:

500g Mehl 550
270g Wasser
40g Hefe
10g Salz
20g Butter



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kräftig kneten.
Es ist ein sehr fester Teig, also notfalls mit der Hand fertigkneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 15 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

In ca. 15 gleich große Stücke aufteilen
Nach Wunsch flechten oder zu einer Kugel formen und flach drücken.
Die Teiglinge weitere 15 min gehen lassen.

Verhauten:

Damit das Laugengebäck eine schöne gleichmäßige Bräunung bekommt,
müssen die Teiglinge vor dem Laugen kalt und eine dicke Haut haben.
Diese Haut bekommen wir durch kühlen der Teiglinge im Kühlschrank,
Notfalls am offenen Fenster verhauten lassen.

Backen:

Backofen auf 230 °C vorheizen.
Die Teiglinge in Lauge tauchen, dann einschneiden, salzen oder mit Saaten bestreuen.
9-10 Stück auf das Backblech legen
und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach 14-19 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschtem Bräunungsgrad)

Das Laugen



Am besten im Waschbecken laugen



den Teigling mit der Unterseite nach oben in die Lauge legen



vorsichtig wieder herausholen



den Teigling wieder drehen damit er wieder richtig auf den Blech liegt



gleichmäßig aufs Blech verteilen



einschneiden und salzen Fertig

Brezeln schwingen



Am Anfang ist der Strang



gleichmäßig konisch ausrollen.



*den Bauch einmal drehen
drücken.*



die Ärmchen an die Seiten

Fertig.

Viel Spaß beim üben.

Brötchen

Rezept:

500g Mehl 550
200g Wasser
20g Hefe
10g Salz
150g Milch
Mohn
Sesam
Sonnenblumen
Kürbis



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca.12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 15 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

In ca. 18 gleich große Stücke aufteilen (das Stück zu 50g).
Nach Wunsch flechten oder zu einer Kugel formen feucht machen und Flach drücken.
Die Teiglinge weitere 30 Min gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °c vorheizen.
Die runden Teiglinge einschneiden, mit Wasser gut nass spritzen.
9- 10 Stück auf das Backblech legen
und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach 17-19 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Tipp:

Der häusliche Backofen hat keinen eigenen Wasserdampfapparat.
Aus diesem Grund wird die Oberfläche des Brötchens immer etwas grau werden.
Darum sollten sie die Brötchen in Körner tauchen, dann sehen sie schöner aus.



Paulaner

Rezept:

500g	Mehl 660
370g	Weißbier
40g	Hefe
10g	Salz
50 g	Speck



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca.12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit nassen Händen einschlagen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °c vorheizen.

Teig flach auf den Tisch legen und einzelne Wecken/ Seelen abstechen..

*Backpapier auf das Backblech legen
und in die mittlere Schiene des Backofen schieben .*

Ausbacken:

Nach 14-16 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Tipp:

Dunkles Bier schmeckt wegen dem Malzgehalt am besten.

Je nach Geschmack kann aber auch jedes anderes Bier verwendet werden.

Tomatenciabatta

Rezept:

500 g Mehl 405 (oder 550)
350 ml passierte Tomaten
10 g Salz
10 g Hefe (¼ Würfel)
50 ml Öl

Oregano/Basilikum



Kneten: Zutaten in der Küchenmaschine mindestens 12 Min intensiv kneten.
Dann eventuell Oliven und/oder Schafskäse zugeben und weitere 2 Minuten kneten.

Teigruhe: Den Teig ca.1 Stunde zugedeckt in der Küchenmaschine ruhen lassen.

Verarbeitung: Eine größere Schüssel mit Olivenöl austreichen (nicht mit dem Öl sparen).
Danach den gesamten Teig mit nassen Händen aus der Küchenmaschine nehmen und durch falten versuchen eine Kugel zu formen und diese dann in die geölte Schüssel zu legen. Nun sollte der Teig zur Geschmacksbildung mindestens 5 und höchstens 20 Stunden im Kühlschrank gären.

Backen: Backofen auf 250°C vorheizen.
Die Schüssel mit dem Teig auf den gemehlten Arbeitstisch umdrehen und den Teig herausleeren.
Durch das Einölen der Schüssel müsste sich der Teig problemlos von der Schüssel lösen.
Oberfläche mit Mehl bestäuben.
Nun mit einem Teigschaber oder einem Rollmesser kleine Vierecke ausschneiden und auf zwei Backbleche verteilen.

Ausbacken: Bei 250° ca. 15-18 Minuten backen. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Nasse Wecken / Seelen

Rezept:

500g Mehl 630

370g Wasser

40g Hefe

10g Salz

Mohn

Sesam

Sonnenblumen

Kürbis



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca.12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit nassen Händen den Teig einschlagen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °c vorheizen.

Teig flach auf den Tisch legen und einzelne Wecken/ Seelen abstechen..

Die Wecken in Saaten tauchen und aufs Backpapier legen. Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach 14-16 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Tipp: Am besten schmecken die Wecken oder Seelen wenn der Teig nach der Teigruhe abgedeckt in den Kühlschrank für ca.10-15 Stunden gären kann. (dann bitte die Hefe auf 10g herabsetzen). Lange Gärzeiten bedeuten große Poren und großen Geschmack. Am besten am Abend vorher den Teig machen und am nächsten Tag backen.

Frischkäseschnecken

Zutaten Teig:

400g Mehl 550
210g Wasser
10g Salz
40g Hefe
50g Öl

Zutaten Füllung:

300g Hackfleisch Salz/Pfeffer
1 Dose Mais und Erbsen
200g geriebener Gouda
200g Frischkäse mit Kräuter

Ergibt ca. 30- 35 Stück



Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kneten.

Teigruhe: *Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.*

In der Zwischenzeit Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Mais, Erbsen anbraten und abkühlen lassen, dann mit Frischkäse vermischen.

Verarbeitung: *Den gesamten Teig rechteckig ausrollen (ca.30 X 50 cm). Hackmasse und*

200 g Käse gleichmäßig verteilen. Den Teig vorsichtig zu einer Schnecke wickeln.

Mit einem langen geriffelten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.

Aufs Backpapier legen und ca.30 Minuten gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 230 °C vorheizen.

Backpapier auf das Backblech legen und auf die angegangenen Schnecken den restlichen Käse verteilen.

Und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach ca. 9-10 Minuten hell und saftig ausbacken.

Tipp:

Fischkäse gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Probieren sie verschiedene Sorten.

Fettplatte

Butterfett in der Maschine cremig rühren.

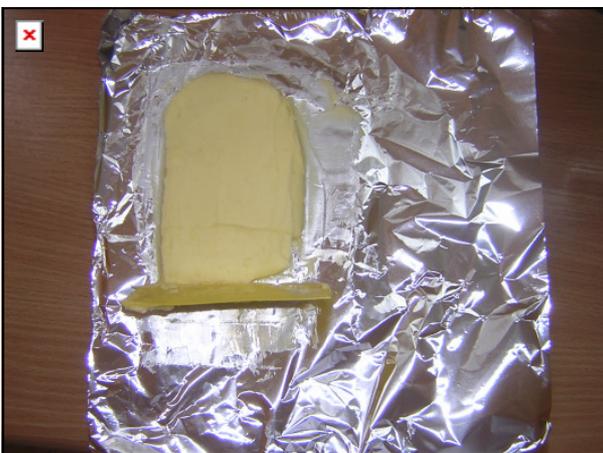
Auf einem Stück Alufolie zu einer Platte formen, verpacken und kaltstellen.



*Butterfett weich rühren
Alufolie abwiegen*



zu 100 g auf eine



grob zu einem Rechteck formen



(ca. 12 x 6 cm)



*die Alufolie von rechts nach links einschlagen
nach rechts*



Jetzt von links



*von oben und unten zu einem Paket falten.
Nach dem Formen die Fettplatte im Kühlschrank kalt stellen.
Mindestens eine Stunde vor dem Verarbeiten die Fettplatte aus dem
Kühlschrank nehmen, sonst bricht die Platte.
Die fertige Teigplatte sollte zum Verarbeiten Zimmertemperatur haben.*

Tipp: 500g Butterfett zu 5 x 100g Fettplatte verarbeiten

So kann man auch Fettplatten auf Vorrat einfrieren

Tourieren

Das besondere am Plundergebäck ist das große Volumen und das zarte blättern des Gebäckes. Dies erreicht man mit dem Einschlagen von Butterfett in den Teig.

Vorbereitung: 100 g Butterfett auf einem Stück Alufolie zu einer Platte formen, verpacken (siehe Blatt Fettplatte).

Füllungen: Mindestens 1 Stunde vor Gebrauch machen, damit sie quellen oder abkühlen können.

Menge: Pro Sorte Plunder einmal das Grundrezept Süßteig nach Anleitung herstellen und sofort nach dem Kneten für eine 1/2 Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

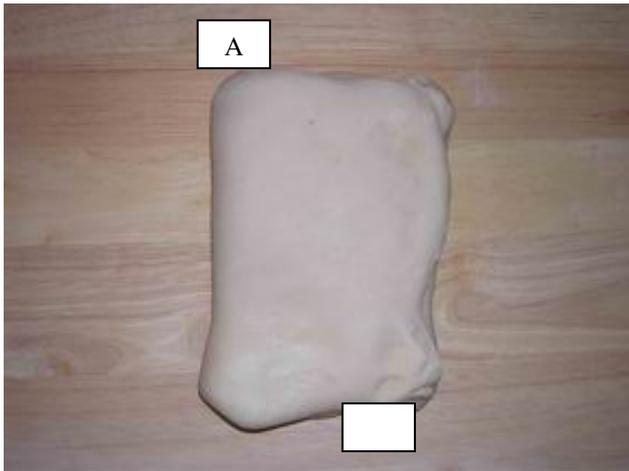
Wichtig: Der Teig sollte immer Kühlschrankkälte haben



*gekühlte Fettplatte
und gekühlten Teig herrichten*



*den Teig doppelt so breit wie die
Fettplatte ausrollen*



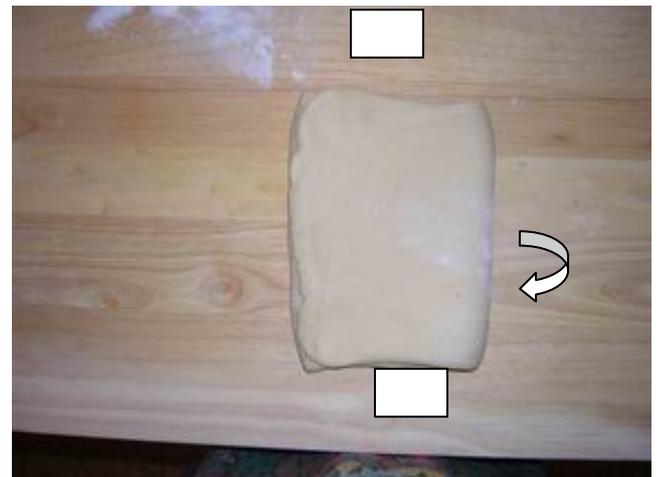
Das Fett zu einem rechteckigen Paket „einpacken“



Teig um 90 Grad drehen und vorsichtig der Länge nach ausrollen. (nicht zu kurz, ca. 60 cm.)



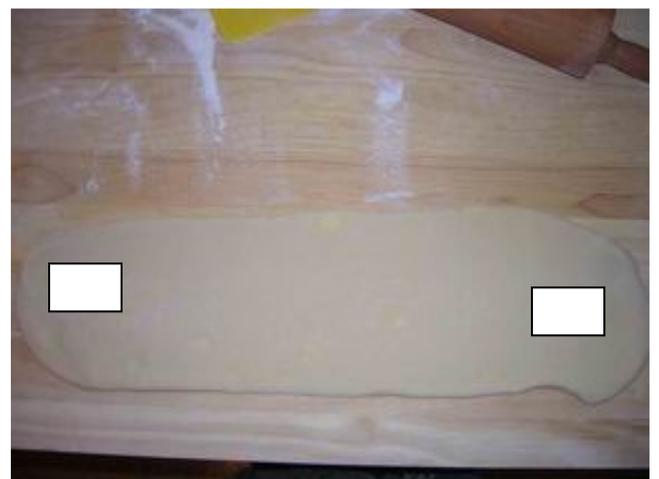
*In drei gleiche Teile aufteilen
Das linke Drittel nach rechts,*



und das rechte Drittel nach links.

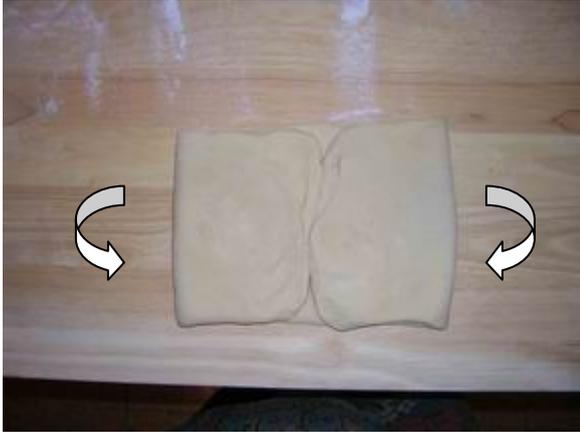


So das drei Schichten entstehen



dann wieder um 90 ° drehen

*(einfache Tour)
Für 10 min kaltstellen*



Diesmal in vier gleiche Teile

*und der Länge nach ausrollen.
(etwas länger wie vorher.)*



*noch mal von links nach rechts
aufteilen und zur Mitte falten.*



*so das vier Schichten entstehen
(doppelte Tour)*

*Noch mal für 10 Min kaltstellen.
Jetzt zu der gewünschten Sorte weiterarbeiten.*