Wunderwerk Laugenbrezel

Schreiben Sie uns:
i-mehl@siebenkorn.de
Telefon 06421 98843 10

Laugengebäck ist im ganzen süddeutschen Raum ein Muss. Fast jedes Kind, das in der Stadt anzutreffen ist, hat eine Laugenbrezel in der Hand.
Bisher haben wir uns wegen der Brezellauge nicht ran getraut und Laugengebäck als Einziges beim Kollegen zugekauft. Das hat uns schon immer gestört.
Jetzt ist aber Schluss! Ab sofort nur noch aus der eigenen Backstube!

Das Besondere an Laugengebäcken ist die einzigartig aromatische, braune kross-ledrige Kruste.
Die Lauge macht's. Kurz gesagt: Beim Backen reagiert die Brezellauge mit dem Teig durch die Hydrolyse von Peptiden und fördert so die Maillard-Reaktion (aromatische Bräunungsreaktion).

Die Form

Die siebenkorn Bäcker stellen einen relativ festen Brötchenteig mit ein wenig Sauerteig, Margarine und Traubenkernmehl her. Nach der langen Teigruhe werden die kleinen runden Brötchen zu Teigsträngen „gelängt". Das geschieht, unterbrochen von Pausen, in mehreren Schritten, damit die Stränge nicht immer wieder zusammen "schnurren". Die siebenkorn Bäcker verwenden zum Schlingen der Brezeln die traditionelle Wurftechnik, indem sie den Strang – nur an den beiden Enden gehalten, gehoben und bewegt – zu einer Bucht („U") legen und diese mit schlenkerndem Ruck so anheben, dass sich ihre verdickte Mitte im Flug um 180° verdrillt, bis sie wieder auf der Fläche aufkommt. Alles klar? Danach werden die beiden Enden noch an den Seiten der Bucht durch Andrücken angeheftet.

Die siebenkorn-Brezel hat mitteldicke Ärmchen und einen kräftigen, eingeschnittenen Körper.

Die Belaugung

Brezellauge wird aus Natrium - hydroxid und Wasser in 4-prozentiger Lösung hergestellt. Die Lauge ist ätzend. Erst durch den Backprozess wird sie neutralisiert und kann verzehrt werden. Bis dahin ist Vorsicht geboten.
Beim Ansetzen der Laugen muss mit Schutzbrille, Atemschutz und Handschuhen gearbeitet werden. Durch den Einsatz eines Belaugungsgerätes ist die Arbeits - sicherheit sehr hoch.

Der Laugenverbrauch pro Brezel beträgt 3 bis 5 Gramm. Die geformten Brezeln müssen vor der Belaugung „abhauten": Sie stehen solange an der Luft, bis sich eine feste Haut gebildet hat, damit die Lauge nicht in den Teig einzieht.
Die Lauge sollte eine Temperatur von 28 bis 30 °C haben, damit das Gebäck einen schönen Glanz erhält.

Das Backen

Gebacken werden die Laugengebäcke auf Backpapier – nicht auf Aluminiumblechen, weil die Lauge Aluminium aus den Blechen lösen würde, was dann mit dem Gebäck verzehrt werden würde. 20 Minuten bei 220 °C, schön braun. Durch die Lauge beziehungsweise deren Reaktion mit

dem Teig beim Backen entsteht ein einzigartiges Aroma und einmaliger Biss.

Das Besondere bei siebenkorn

Die Laugenbrezel wird aus einem festen Teig hergestellt. Bei „festem" Teig geht bei unseren Bäckern der Alarm an. Fester Teig bedeutet nämlich ein trockenes, fades Gebäck, das jede Stunde stets frisch gebacken werden muss, damit es lecker ist. Deshalb backen wir die Laugenbrezeln mit etwas Sauerteig und setzen Traubenkernmehl zu.
Beide Zutaten erhöhen die Wasserbindung im Teig und bereichern auf unterschiedliche Art das Aroma. Der Sauerteig mit Säure und Alkoholen, das Traubenkernmehl mit sekundären Pflanzenstoffen, Reife und vielen Peptiden.

Außerdem: Traubenkernmehl enthält OPC. Das hat nichts mit Opel zu tun, sondern meint Oligomere Procyanidine, besondere Antioxydanzien, die freie Radikale binden können. Freie Radikale können böse Krankheiten begünstigen. Natürlich ist eine Laugenbrezel keine Medizin, es soll hier nur erwähnt werden, dass ein gesundheitlicher Zusatznutzen wahrscheinlich ist.

Die Walnuss-Krautschnecke

Vitamin C vegan!

Bei Sauerkraut scheiden sich die Geister. Ohne Grund! Zugegeben: Sauerkraut ist ein wenig retro, kann aber viel Gutes tun. In unserer Kreation mit Walnüssen und Räuchertofu ist das Sauerkraut mild und nicht beherrschend, die Walnuss edel und bissig, der Räuchertofu deftig und fleischig.
Den veganen Käse, der extra für uns ohne Aromastoffe hergestellt wird, würzen wir selber mit Kräutern. Er rundet die Walnuss-Krautschnecke ab.
Übrigens: Durch seinen hohen Vitamingehalt beugt Sauerkraut im Winter Mangelerscheinungen vor. Deshalb wurde es auch ganzjährig als Proviant in der Seefahrt eingesetzt, nachdem im 18. Jahrhundert entdeckt worden war, dass der Verzehr von Sauerkraut sogar Skorbut verhindert. Auch heutzutage noch ist Sauerkraut ist ein schmackhafter wichtiger, kalorienarmer, heimischer Vitamin-C-Lieferant in der kalten Jahreszeit.