

**Kochen**

**Robert Schorp**

**Mittwoch, 27.07.2016**

**Laugenbrezeln bzw. Herzen**

**Für ca. 10 Stück**

**Zutaten**

**Für den Vorteig:**

100 g Weizenmehl (Type 550)  
1 g Hefe

**Für den Teig:**

400 g Mehl (Type 550)  
15 g Backmalz  
10 g Salz  
30 g Butter  
20 g Hefe

**Für die Lauge:**

20 g Salz  
42 g Natron

**Zum Bestreuen:**

Meersalz



**Zubereitung**

1. **Am Vortag:** für den Vorteig Mehl, Hefe und 60 ml Wasser in einer Schüssel mischen. In einer Küchenmaschine oder den Knethaken eines Handrührgerätes zuerst 4 Minuten auf kleiner Stufe und danach 6 Minuten auf der höheren Stufe kneten.
  2. Den Vorteig abdecken und über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.
  3. **Am nächsten Tag:** für den Teig den Vorteig mit Mehl, Backmalz, Salz, Butter, Hefe und 240 ml Wasser mit einer Küchenmaschine oder den Knethaken eines Handrührgerätes zuerst 4 Minuten auf kleiner Stufe und danach 6 Minuten auf der höchsten Stufe kneten.
  4. Den Teig danach mit den Händen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten. Abdecken und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.
  5. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu ca. 15 cm langen Rollen formen. Die Teigrollen dann etwa 5 Minuten ruhen lassen.
  6. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  7. Die Teigstränge etwa 30 cm lang ausrollen. Die Rollen zu Herzen oder Brezeln formen.
  8. Die Brezeln bzw. Herzen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Abdecken und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach im Tiefkühlfach ca. 20 Minuten anfrieren lassen.
  9. **Für die Lauge** Salz, Natron und 600 ml Wasser verrühren und aufkochen lassen. Anschließend auf ca. 35 Grad abkühlen lassen.
  10. Die Brezeln bzw. Herzen mit einem Schaumlöffel nacheinander in die Lauge tauchen. Herausheben, abtropfen lassen und auf das Backpapier legen.
  11. Die Brezeln an der dicksten Stelle einschneiden. die Herzen an den Seiten einschneiden.
- Mit Meersalz bestreuen. Die Brezeln auf dem Backofenboden ca.14 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.