# Laugengebäck mit Hausfrauenlauge

Laugengebäck mit Vorteig

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

## ZUTATEN

### Für den Vorteig (Pate Fermentêe)

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 270 g Wasser
- 5 g frische Hefe

### Für den Hauptteig

- 775 g reifer Vorteig

500 g Weizenmehl Type 405
230 g Wasser
20 g Zucker
22 g Meersalz
15 g frische Hefe
30 g weiche Butter (oder Schweinefett)

## Für die Hausfrauenlauge

1 Liter Wasser
1 EL Salz
100 g Natron

## Ausserdem

Grobes Meersalz, geriebenen Käse oder Samen zu Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Vorteig die Hefe im Wasser auflösen, zum Mehl geben langsam zu einem homogenen Teig mischen - NICHT kneten! Den Teig abgedeckt zuerst bei Raumtemperatur für 1 Stunde anspringen lassen. Anschließend für mindestens 17 Stunden (max. 48 Stunden) im Kühlschrank lagern.
2. Am nächsten Tag den Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
3. Alle Zutaten für den Hauptteig bis auf die Butter/Schweineschmalz 7 Minuten auf kleiner Stufe der Küchenmaschine kneten. Anschließend wird schnell geknetet. Dann die Butter/das Schweinefett dazugeben und den Teig gut auskneten (5-7 Minuten). Die Teigtemperatur sollte 23-25°C nicht überschreiten. Den Teig abgedeckt wieder 15 in der Schüssel ruhen lassen.
4. Danach die Teigstücke abteilen, je nachdem was ihr formen wollt
5. Brezel und Zöpfe = 110 g/Stück, Stangen = 100 g/Stück, Brötchen = 85 g/Stück

und schleift sie locker zu Kugeln. Wieder abgedeckt kurz entspannen lassen und danach nach Wunsch formen. Anleitungen zum Formen der Brezeln, Zöpfe und Stangen findet ihr problemlos bei Youtube.

6. Die geformten Teiglinge 30 Minuten ruhenlassen, aber nicht abdecken. Durch die entstehende Haut bekommen die Teiglinge mehr Stabilität zum Belaugen und verhindert das Eindringen der Lauge durch die Teighaut in das Gebäck.
7. 2 Backbleche mit Backpapier bedecken und bereitstellen.
8. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Nun die Lauge zubereiten, dazu Wasser, Salz und Natron in einen Topf geben und aufkochen. Achtung! Lauge kann ätzend sein!
10. Dann die Teiglinge einige Sekunden von beiden Seiten in die Lauge tauchen, abtropfen lassen (Gitter-Schopflöffel klappt super) und mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier setzten.
11. Brezeln, Stangen und Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Meersalz, Käse oder Samen bestreuen, solange die Lauge noch feucht ist.
12. Vor dem Backen mit etwas Wasser einstreichen (habe ich vergessen).
13. Für 12-15 Minuten im unteren Ofendrittel backen, dabei die ersten Minuten die Ofentür einen Spalt auflassen.