

## Backen von Laugenbrezeln

---

(ca. 90 – 100 min)

### **Rezept 1: Laugenbrezeln mit Natron (NaHCO<sub>3</sub>) als Lauge**

**Zutaten:** 1 Würfel (42 g) Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, 2 Esslöffel Backmalz (Malzzucker), 500 g Weizenmehl Type 550, 1 TL Salz, 25 g weiche Butter, grobes Salz zum Bestreuen, Backpapier

**für die Lauge: 1 l Wasser, 20 g Natron\***

**Zubereitung:** Die Hefe mit einem kleinen Teil des lauwarmen Wassers und dem Malzzucker mit einer Gabel auflösen, das restliche Mehl, Salz und die Butter zugeben und mit so viel Wasser verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig in 10 – 11 Stücke teilen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 50 cm lange Rollen formen und zu Brezeln verschlingen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in den kurz vorgewärmten Backofen geben und 10 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Natron mit Wasser zum Kochen bringen und die gegangenen Brezeln einzeln 30 **Sekunden** in die kochende Lauge tauchen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen, mit grobem Salz bestreuen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen und die Brezeln ca. 20 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

**\* Achtung:** Die Laugen, besonders Natriumhydroxid, nicht mit bloßen Händen anfassen, Spritzer auf der Haut sofort abwaschen, bei Spritzern ins Auge sofort mit viel Wasser spülen und umgehend einen Augenarzt aufsuchen.  
**Natriumhydroxid nicht in offenen Gefäßen lagern!**

### **Rezept 2 : Laugenbrezeln mit Natriumhydroxid (NaOH) als Lauge**

**Zutaten:** 1 Würfel (42 g) Hefe, 300 ml lauwarmes Wasser, 2 Esslöffel Backmalz (Malzzucker), 500 g Weizenmehl Type 550, 1 TL Salz, 25 g weiche Butter, grobes Salz zum Bestreuen, Backpapier

**für die Lauge: 1 l 4 %ige Natronlauge\* (ätzend!)**  
(40 g NaOH in 960 g Wasser lösen = 1-molare Lösung)

**Zubereitung:** Die Hefe mit einem kleinen Teil des lauwarmen Wassers und dem Malzzucker mit einer Gabel auflösen, das restliche Mehl, Salz und die Butter zugeben und mit so viel Wasser verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig in 10 – 11 Stücke teilen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 50 cm lange Rollen formen und zu Brezeln verschlingen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in den kurz vorgewärmten Backofen geben und 10 Minuten gehen lassen.

Brezeln einzeln **10 Sekunden** in die Lauge tauchen.

Mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen, mit grobem Salz bestreuen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen und die Brezeln ca. 20 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

### **Hintergrundinformationen:**

\*

Bevor das beim Backen des Brezel-Teiglings freiwerdende Kohlenstoffdioxid den Teigling verlässt, reagiert es mit der dünnen Schicht aus Natriumhydroxid auf der Oberfläche des Backwerks zu Natriumcarbonat und Wasser.

\*\*

Der als Natriumcarbonat gebundene Kohlenstoffdioxid-Anteil wird erst im Magen wieder frei. Hier erfolgt die Umsetzung mit der Magensalzsäure zu Natriumchlorid.

Aufgabe: Formulieren Sie die entsprechenden Reaktionsgleichungen für \* bzw. \*\*.