Tanjas Brezen

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Ein glutenfreier Traum! Himmlische Laugenbrezen – knusprig und köstlich im Geschmack! Mithilfe der Backmischung BRÖTCHEN & BREZEN lassen sich die herrlichen Backwaren im Nu herstellen, denn der Teig benötigt keine Aufgehzeit. Probiere die großartigen Brezen gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein

Eine Videoanleitung ist HIER ersichtlich.

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei. Fruktosearm siehe Tipp

Für 6 Stück (= 1 Backblech)

1 Packung (250g) Backmischung BRÖTCHEN & BREZEN von Tanjas glutenfrei
1,5 TL Salz
1 Prise Zucker
190g lauwarmes Wasser
½ Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
1 EL Öl
1 EL glutenfreier Essig
grobes Salz zum Bestreuen

Für die Lauge mit Laugenperlen:
500ml Wasser
16g Laugenperlen von z.B. hobbybaecker.de

Für die Lauge mit Natron:
1 Liter Wasser
40g Natron

1. Backofen vorheizen: Ober- u. Unterhitze 240 Grad ODER Umluft 220 Grad. Hinweis: Die Backwaren werden schöner, wenn sie bei Umluft gebacken werden.
2. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben.
3. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
4. Hefewasser, Essig und Öl zum Mehl geben und in 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
5. Unterdessen die Lauge herstellen.
Für die Lauge mit Laugenperlen: ACHTUNG! LAUGE IST ÄTZEND – Bitte die Anweisung auf dem Laugenperlen-Produkt beachten! Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen! Kinder fernhalten! Wasser und Laugenperlen in eine Schüssel geben und verrühren, beiseitestellen.
Für die Lauge mit Natron: Wasser und Natron in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen, 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Temperatur reduzieren und beiseitestellen.
6. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen, in sechs Stücke teilen und die Teiglinge zu Brezen formen.
7. Brezen mit Lauge benetzen.
Wird Lauge aus Laugenperlen verwendet: Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen und die Teiglinge mithilfe eines Schaumlöffels einige Sekunden in die Lauge tauchen.
Wird Natronlauge verwendet: Natronlauge köcheln lassen und die Brezen jeweils für 30 Sekunden hineingeben. Mit einem Löffel die Brezen dabei mehrmals mit der Natronlauge begießen.
8. Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem scharfen Messer die dicke Stelle der Brezel einschneiden und mit Salz bestreuen.
9. Das Backblech sofort auf mittlere Schiene in den Ofen einschieben und die Brezen 5 – 6 Minuten backen. Anschließend die Backofentüre für 2 Sekunden öffnen, damit der Dampf entweichen kann, dann die Temperatur auf 210 Grad (Ober- und

Unterhitze) ODER 180 Grad (Umluft) reduzieren und weitere 18 – 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und genießen!

Anmerkung: Während die Brezen im Ofen sind, die Zubereitungsutensilien reinigen und die Laugenperlen kindersicher aufbewahren!

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup ersetzen. Essig durch eine verdünnte Essig-Essenz tauschen.

Haftungsausschluss: Für entstandene Schäden aufgrund der Lauge wird keine Haftung übernommen.

Bild 1: Die in Lauge getauchten Teiglinge auf ein Backblech geben, an der dicken Teigstelle einschneiden und auf Wunsch mit Salz bestreuen. (Auf allen Bildern sind Brezen ersichtlich, die mit Lauge aus Laugenperlen hergestellt wurden).

Weitere Bilder: Die fertigen Laugenbrezen.

rezepte-glutenfrei.de