

BREZELN 1/2

Laugenbrezel: Laugenbrezel ist so das bekannteste Gebäck aus dem Bäckerhandwerk. Du hast bestimmt schon mal gesehen, nämlich im Bäckerwappen ist es mit drin, das ist so das Symbol der Bäcker. Und da gibt es so ein paar kleine Unterschiede.

Es gibt erstens Unterschiede in der Form, das hast du vielleicht schon mal gesehen. Und dann gibt es aber auch gleichzeitig noch Unterschiede in der Rezeptur. Die wohl bekanntesten sind so die Schwäbischen und die Bayrischen Brezeln. Die unterscheiden sich wie schon gesagt nicht nur in der Form, sondern in der Rezeptur auch, denn wir haben bei der schwäbischen Brezel einen höheren Fettgehalt drin. Die schwäbische Brezel hat einen kräftigen Bauch und dünne Ärmchen. Und man macht einen Schnitt und die soll eine schöne eine kastanienbraune Kruste bekommen. Und die bayrische Brezel die ist eher ein bisschen gleichmäßiger von den Strängen, ohne Schnitt und die soll so ein bisschen aufreißen. Und dass diese bayrische Brezel so aufreißen kann, brauche ich einen Teig mit einem sehr, sehr geringen Fettanteil. Man nimmt in der Regel so von gar keinem bis zu 2% Fett. Mehr kommt da in der Regel nicht rein, denn sonst bekommt man diese charakteristischen Risse in der Kruste nicht hin.

Und jetzt zeige ich dir mal, wie man so eine Brezel formt. Und zwar habe ich hier einen Teig vorbereitet und diesen Teig den längen wir uns jetzt aus. Ich habe den schon ein kleines bisschen vorgelängt, damit er entspannen kann. Das ist ganz, ganz wichtig, denn sonst zieht der Teig sich immer wieder zusammen. Wir nehmen den Teig, legen den vor uns hin und rollen mit unseren ganzen Handflächen von vor und zurück. Vor und zurück. Mit kräftigem Druck, damit der Teig auch richtig schön ausgerollt wird, so damit wir einen ca. 60 cm langen Teigstrang haben. Und man sieht schon, ich habe hier einen kräftigen Bauch und dünne Ärmchen. Das gibt eine schwäbische Brezel. Und die schwäbische Brezel oder allgemein bei der Brezel nehmen wir jetzt die Teigstränge links und rechts zwischen Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger und geben einen leichten Schwung. Und dadurch, dass wir einen leichten Schwung geben, schlingen wir die Brezel. Deswegen sagt man auch Brezelschlingen. Die Enden werden hier links und rechts noch festgemacht und schon ist die Brezel fertig.

Die bayrische Brezel sieht ein kleines bisschen anders aus. Man sieht hier einmal diesen kräftigen Bauch und die dünnen Ärmchen. Und bei der bayerischen Brezel ist es eben so, wie ich es schon gesagt habe, damit du den Teig etwas gleichmäßiger langrollst, auch wieder mit der ganzen Handfläche, damit der sich auch schön gleichmäßig ausgerollt ist und auch wieder ca. 60 cm lang. Wir schlingen das Ganze. Und dadurch bekommen wir hier zwei solche Drehungen hin. Und diese Teigenden werden bei der bayrischen Brezel ein kleines bisschen weiter unten festgemacht. Wobei es auch da Unterschiede gibt, immer von Region zu Region. Manche machen das genauso, wie bei der schwäbischen Brezel links und rechts hin. Das kommt auch immer ein bisschen drauf an, wo man im Endeffekt gerade ist.

BREZELN 2/2

Wenn du jetzt sagst, okay, das Schlingen, das kriege ich so gar nicht hin. Das liegt mir jetzt vielleicht auch nicht, aber du möchtest trotzdem Brezeln machen. Dann zeige ich dir jetzt noch, wie man eine Brezel herstellen kann ohne schlingen. Und zwar gehst du her, legst diese Teigstränge über Kreuz, verdrehst sie nochmal und dann hast du die gleiche Form, wie wenn du die Brezel schlingst und drückst die Enden unten nur noch fest. Das dauert ein bisschen länger, deswegen würde ich empfehlen, versuch's gleich mit dem Schlingen. Übung macht da den Meister und ich glaube, wenn du ein paar Brezeln mal gemacht hast, dann läuft das richtig gut.

Beim Absetzen auf die Diele nimmst du die Brezel in die Hand, so damit deine zwei Zeigefinger hier unten im großen Loch sind, Mittelfinger und Ringfinger in den Augen drin sind. Mit dem Daumen kannst du die Enden festhalten. Ziehst die Brezel noch so ganz leicht, damit die sich auf der Diele nicht wieder zusammenzieht. Dann setzt du die Brezel hier einfach ab. Und achtest darauf, dass du eine schöne brezelige Form hast. Denn wenn du die Brezel auf den Blech absetzt und sie jetzt so wie hier zum Beispiel sehr rund ist und hier oben eben nicht diese typischen Brezelrundungen hat, dann siehst du auch schon die Brezel finde ich persönlich sieht nicht so schön aus. Und aus diesem Grund ist es wichtig, damit du hier schön die Form der Brezel nochmal unterstreichst und da dabei ist es eben so, dass dich oben die Augen richtig anlächeln müssen.

Vielleicht hast du dich gefragt, wie viel Fett ist eigentlich jetzt in der schwäbischen Brezel drin. In der schwäbischen Brezel können bis zu 10% Fett drin sein. Ich verwende am liebsten Butter als Fett, kannst genauso Margarine verwenden. Vielleicht bist du vorsichtig, manche Regionen backen auch gerne mit Schweineschmalz in der Brezel. Man muss aufpassen immer, je nachdem manche wollen es essen, manche nicht. Aus diesem Grund ist mein bevorzugtes Fett bei der Brezel die Butter. Ich finde, es schmeckt einfach am besten.

Die Brezel wird jetzt auf Gare gestellt, das heißt, die kann jetzt nochmal gehen, bevor sie dann gebacken wird. Und dabei ist es wichtig, damit die nur so circa zu 50% die Gare erreicht hat. Das dauert so im Schnitt irgendwas zwischen 20 und 30, vielleicht einmal 40 Minuten, je nach Temperatur. Da siehst du in einem anderen Lernvideo, was bei der Gare zu berücksichtigen ist.

Und dann ist es ganz, ganz wichtig, dass Brezeln vor dem Backen einmal in die Kühlung kommen, damit sie stabil werden, bevor sie in die Lauge getaucht werden können und dann heiß und kurz gebacken werden, dass sie außen knusprig und innen drin schön saftig sind.