

Mit Laugen-Brioche durch die Faschingszeit

Kräftiger Geschmack und eine braun-glänzende Oberfläche, das ist typisch für Laugengebäck aller Art. Gerade in der Faschingszeit geben die Laugen-Brioche eine gute Grundlage. Egal ob belegt mit Schinken, Käse und Gürkchen oder nur mit einem Hauch Butter, die knusprigen Laugen-Brioche sind immer lecker!

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Zutaten für den Briocheteig:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 10 g Hefe
- 8 g Salz
- 13 g Zucker
- 25 g Milchpulver (ersatzweise 200 ml Milch anstatt Milchpulver und 200 ml Wasser)
- 200 ml sehr kaltes Wasser (bei Verwendung von 200 ml Milch, kein Wasser mehr beimischen)
- 80 g Butter

Zutaten für die Lauge:

- 1 l Wasser
- 50 g Natron

Außerdem:

- Backpapier/Backmatte
- grobes Salz

Backzeit: Bei 200 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Lauge richtig zubereiten

Ein Liter Wasser mit dem Natron aufkochen und dann erkalten lassen.

Tipp: Die Lauge können Sie in einem gut verschließbaren Gefäß aufbewahren und mehrfach verwenden.

Briocheteig ohne Ei

Mehl mit der zerbröselten Hefe, Salz, Zucker und Milchpulver in der Maschine mischen, dann das Wasser dazu gießen. Die Butter in kleinen Stücken oder Flöckchen untermengen. Den Teig zirka fünf Minuten in der Maschine rühren.

Tipp: Nehmen Sie eine mittlere Rührstufe. Der Teig soll nicht warm werden.

Anschließend den Teig zu einer Kugel zusammen kneten und für zirka 20 Minuten in die Kühlung geben.

Tipp: Diesen Hefeteig unbedingt kühlen. Der Briocheteig enthält sehr viel Butter, die sich an einem warmen Ort vom Teig lösen würde.

Nach der Kühlung den Teig in 50 Gramm Stücke einteilen, erst rund und dann länglich formen, so bekommt er die nötige Spannung. Das ergibt zirka 12 Laugenstangen. Die Stangen für zirka 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend die Teigstangen in die angesetzte Lauge tunken und auf ein Backblech mit Backpapier oder Backmatte legen.

Tipp: Ziehen Sie zum Eintauchen in die Lauge Gummi-Handschuhe an. Oder verwenden Sie zum Eintauchen ein Sieb!

Mit dem Messer leicht quer einschneiden und mit grobem Salz bestreuen.

Tipp: Wenn Sie die Laugenstangen einschneiden, dann kommt beim Backen der sogenannte Ausbund, also etwas weißer Teig, hervor. Das sieht besonders schön aus.

Danach bei 200 Grad im Backofen zirka 20 bis 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Lust und Laune belegen. Oder – einfach reinbeißen!