

BELAUGUNG 1/2

Bevor du die Teiglinge nun in die Lauge packst, muss ich eine dünne, feine Haut gebildet haben, damit die Lauge auch wirklich nur in der äußeren Teigschicht bleibt und nicht ins Innere eindringt. Ich habe dafür die Teiglinge kurz in den Froster geschoben. Ich öffne vorsichtig meine Kiste mit der angemischten Lauge. 3-4%ige Natronlauge habe ich jetzt hier drin. Ich achte darauf, dass ich dabei nicht spritze. Lege den Deckel vorsichtig zur Seite und los geht's.

Ich nehme meine Teiglinge und lege sie mit der Oberseite nach unten in die Lauge. Zähle bis drei, 1, 2, 3. Nehme sie vorsichtig wieder raus, lasse sie abtropfen und lege sie auf mein vorbereitetes Blech. Das vorbereitete Blech habe ich mit einer Dauerbackmatte belegt. Von der Dauerbackmatte lösen sich die Gebäcke nach dem Backen leichter als von Backpapier. Welchen Teig ich in die Lauge gebe, ist relativ egal. Ich kann auch Plunder-Gebäcke wie zum Beispiel Croissants laugen, wenn ich möchte. Klassisch ist aber ein Laugenteig, der aus Weizen besteht und 6-9% Fettanteil hat. 1, 2, 3. Dann kannst du sie wieder rausnehmen, abtropfen und vorsichtig absetzen.

In einem nächsten Schritt kannst du überlegen, ob du deinen Laugenbrötchen noch einen Ausbund geben möchtest. Dazu würde ich dir unbedingt empfehlen, die Handschuhe noch anzubehalten, weil du die Teiglinge berühren wirst und die ätzende Lauge haftet auf den Teigling. Klassisch ist der Kreuzschnitt in das Laugenbrötchen und in einem zweiten Schritt kannst du dir jetzt ein Dekor auswählen. Klassisch ist das Brezelsalz, aber alles, was schmeckt, ist erlaubt. Sonnenblumenkerne oder auch eine Mischung aus Käse und vielleicht Kürbiskernen oder auch, mittlerweile immer wieder gesehen in den Bäckereien, Sesam.

Wenn du fertig bist, gehst du mit Handschuhen zum Waschbecken, wäscht erst deine Handschuhe, bevor du sie ausziehst. Sonst könnten Laugenreste ins Innere der Handschuhe geraten. Wichtig ist an dieser Stelle, dass wenn du mit deinen Laugenhandschuhen in die Saaten gehst, die natürlich ausschließlich nur noch mit Handschuhen verwendet werden dürfen. Mit sauberen gewaschenen Händen schließe ich jetzt wieder meine Laugenkiste. Hätte ich das mit meinen Laugenhandschuhen getan, würde jetzt außen wieder Lauge anhaften und der Nächste, der die Kiste aus dem Regal nimmt, könnte sich verletzen.

BELAUGUNG 2/2

Was passiert eigentlich mit der Natronlauge im Ofen? Vor dem Backen ist die Natronlauge ätzend und gesundheitsgefährdend. Nach dem Backen können wir so viel Laubengebäck essen, wie wir wollen, ohne uns zu verletzen. Da passieren mehrere chemische Vorgänge im Ofen. Als Allererstes reagiert die Natronlauge im Ofen mit dem CO₂. Zusammen mit der Hitzeeinwirkung entsteht bei dieser Reaktion Natriumcarbonat oder auch Soda genannt. Und das ist ein Stoff, der völlig gesundheitlich unbedenklich ist, den wir essen können, ohne uns zu verätzen. Die intensive Bräunung bei Laugengebäcken hängt mit der Maillard-Reaktion zusammen. Lösliche Eiweißstoffe reagieren mit löslichen Zuckerstoffen und bilden Melanoidine. Das sind Röst- und Aromastoffe. Diese Reaktion findet immer beim Backen statt. Ob bei Brot oder Brötchen, wir kriegen immer eine lecker gebräunte und vor allem geschmacklich leckere Kruste raus. Diese Maillard-Reaktion wird durch den hohen pH-Wert der Natronlauge intensiviert und beschleunigt. Das heißt, auch bei einer kurzen Backzeit findet viel, viel mehr Maillard-Reaktion statt. Und wir kriegen auch mit wenig Zeit im Ofen eine sehr intensive Bräunung.