Brezel – sådan bager du en Saltkringle

Brezel er mest kendt i Bayern og Østrig, og har du været til oktoberfest engang, så ved du hvad jeg snakker om. Dem der sælges i München på oktoberfest heder Wiesnbrezln, som er mindst tre gange større end de normale.

Brezel bagt på bagesten på grillen

Her får du min opskrift på Brezel

Brezel er nok et slags brød, med en karakteristisk brun og glat overflade. De er lavet af en enkel gærdej, og er formet som en kringle. Kringlen bliver dyppet kortvarigt i en natronlauge, som giver den typiske brun farvning når de bages. Der bliver også lavet rundstykker på samme måde, som hedder *Laugenbrötchen. Og små baguettes som kaldes Laugenstange. Nok fordi de bliver duppet i en natronlauge lige inden bagning. De bliver tilberedt ud fra samme ingredienser. Så du kan snilt lave dem som boller eller som små baguettes.*

Ingredienser på Brezel

- 500 g hvedemel
- 2 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 2,5 dl lunt vand “max 32°C grader”
- 1 pk gær (50 g)
- 25 g smør
- groft salt som topping

Ingredienser på Natronlaugen

- 5g Tvekulsurt Natron “***kan købes i matas***“
- 1 liter kogende vand

Sådan laver du Brezel

1. Opløs gæren i det lune vand i en skål, kom sukker og salt i, blande det hele lidt rundt og lade det stå i små 10 min.
2. Nu kommer du dit hvedemel i, ælter det hele engang godt, så dejen er jævn fordelt og lad dejen stå i 15 minutter.
3. Tilsæt nu den stuetempereret smør og ælt dejen god sammen. Lad dejen trække et varmt sted i 30 min.
4. Del dejen op i 12 lige store stykker, rul dem til ca. 60 cm lange pølser der er tykkest på midten og folde dem til kringler.

5. Dine Brezel skal nu for ca. 1 time i køleskabet så de bliver nemmer at håndtere når de skal dyppes i din natronlauge.
6. Lige inden du tager dine Brezel “Saltkringle” ud af Køleskabet skal der koges 1 liter vand og tilsættes 5g Natron.
7. Nu dypper du dine Brezel en efter en, 30 sekunder i din natron lauge. **HUSK Handsker eller benyt en hulske,** den lauge er ikke så godt for fingerne.
8. Læg dem på Bagepapir, og drys dem med groft salt. til sidst giver du det tykke ende en snit med et meget skarp kniv.

9. De bages i ca. 15 – 20 min ved 200°C grader ved indirekte varme, alt efter hvor brune du ønsker dem.

Brezel bagt på bagesten på grillen

Tip: Små saltkringler og saltstænger er faktisk lavet af de samme ingredienser.

Jeg glemte bagepapir, som kostede mig en gang rengøring af min bagesten til grillen. Og det er ikke sjovt.