

Verarbeitungs- und Sicherheitshinweise für
Brezellauge – Laugenperlen



Achtung!

Konzentrierte Brezellauge (Natronlauge – NaOH) wirkt auf der Haut stark ätzend und selbst stark verdünnte Brezellauge kann die Hornhaut der Augen so schädigen, dass es zur Erblindung kommt. Wenn es zu Verätzungen kommt sofort mit viel kaltem Wasser spülen, einen Arzt rufen und diesem die Verpackung oder dieses Schreiben zeigen!

Tragen Sie deshalb **GRUNDSÄTZLICH** beim Arbeiten mit Brezellauge, egal in welcher Konzentration, **Handschuhe** und **Augenschutz!**

Dies war eine kurze Sicherheitsbelehrung zum Umgang mit Brezellauge.

Wenn Sie Laugengebäcke mit Brezellauge herstellen, erreichen Sie einen schönen Glanz und ein typisches Aussehen von diesen. Beachten Sie, dass die Teiglinge eine „Haut“ haben, dass die Lauge nicht in das Teigstück eindringen kann und u. U. während des Backvorgangs nicht komplett verbrennt. Diese „Haut“ erreichen Sie, wenn die Teiglinge im Freien stehen, bzw. an einem zugigen Ort.

Die optimale Konzentration für das Beste Ergebnis hat die Lauge mit 4%.

Lösen Sie 40g Lauge in 1 Liter kaltem Wasser unter Rühren mit einem (Kunststoff)-Löffel auf. Vermeiden Sie die Verwendung von Holz. Lassen Sie diese Lösung kurz stehen und tauchen dann die Teiglinge (evt. mit einer Schaumkelle) unter. Wenn alle Stellen benetzt sind, sofort wieder herausnehmen! Vermeiden Sie lange Laugenbäder. Es reicht ein kurzes untertauchen! Geben Sie dann die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen diese nach Ihrem Rezept.

Ihr
Andreas Zöllner
Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de