

Rezept für

# LAUGENBREZEL

Direkte Führung mit **BÖCKER Direkt 25**

## ZUTATEN BREZELTEIG

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

0,500 kg	<b>BÖCKER Direkt 25</b>
10,000 kg	Weizenmehl
0,250 kg	Fett (bevorzugt Schweine-Schmalz)
0,200 kg	Backmalz oder Brötchenbackmittel
0,100 kg	Milchpulver
4,500 l	Wasser (ca.)
0,150 kg	Salz
0,200 kg	Hefe

---

**15,900 kg Brezelteig**

## ZUBEREITUNG

Spiralknetter:	6 + 2 Minuten langsam
Teigausbeute:	149 (ca.)
Teigtemperatur:	22 – 25 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Ballengewicht:	1800 g

Brezel, Stangen, Brötchen oder Knoten formen.  
Für 30 – 40 Minuten auf Gare setzen bei 32 °C und  
85 % relativer Luftfeuchtigkeit.  
Nach der Gare ca. 5 – 10 Minuten ruhen lassen.  
In 3,5 %ige Brezellauge tauchen und mit grobem Salz  
bestreuen. Ohne Schwaden in den Ofen bringen.

Backtemperatur:	240 – 250 °C mit offenem Zug backen
Backzeit:	15 – 20 Minuten

