

Brezeln

4 stora eller 6 små

350 g vetemjöl
250 ml ljummet vatten
30 gr jäst
1½ tsk salt
½ tsk socker
1 liter vatten
+ 2 msk kaustiksoda
(4%-ig natriumhydroxidlösning)
grovt salt, gärna havssalt



OBS! Natriumhydroxid eller lut, är mycket basiskt och fräter på allt organiskt. Skydda ögonen! Blanda 9 gr kaustiksoda med 241 gr vatten till en lösning. Se till att Kaustiksodan inte innehåller andra kemikalier som kan vara hälsovådliga. Färghandelns kaustiksoda från Nitor innehåller ren kaustiksoda.

964 g vatten + 36 g soda (2 msk) = 1000 g

- Blanda jästen med ca 4-5 msk av vattnet. När jästen löst sig rör du ut detta med lite mjöl till en deg som får vila övertäckt i ca 15 minuter.
- Blanda resterande ingredienser och tillsätt därefter den lilla degen med jästen.
- Knåda ihop till en smidig deg som släpper från bakbordet. Låt jäsa övertäckt i en bunke ca 15-20 minuter.
- Ta upp degen och tryck bara precis ut gasen som finns i degen. Knåda inte!
- Skär av degbitar à 100 gr som du rullar ut med handflatorna till ca 35-40 cm långa strängar (50 cm om bara 4 st) som smalnar av i båda ändar.
- Forma kringlor och låt jäsa 10 minuter.
- Koka upp 1 liter vatten och blanda i kaustiksodan.
- Doppa kringlorna ca 30 sek i luten och lägg på bakplåtspapper på en plåt.
- Gör snitt med ett rakblad eller vass kniv i den tjockaste delen.
- Strö över grovt salt och baka i mitten av ugnen vid 225°C i ca 15-20 minuter.
- Låt svalna på galler. Täck inte kringlorna, då blir de sega.