

Brezeln

Produktinformation für unsere Kunden

**Getreidemischungsverhältnis:**

100% Weizen

Zutaten:

Weizenmehl , Wasser, Margarine pflanzlich, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert, Hefe.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen, Gerste

Nährwertangaben: 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1244,5 kJ bzw. 297,2 kcal

Eiweiß: 7,4 g

Kohlenhydrate: 50,2 g

Fette: 7,2 g

Broteinheiten (BE): 4,2

1 BE entspricht: 23,8 g

Gebäckcharakteristik:

Durch das Belaugen der Teiglinge erhält dieses Gebäck seinen typischen Geschmack. Seine kastanienbraune Kruste verleiht dem Gebäck ein herrliches Aroma. Bei den Brezeln vereinen sich knusprige 'Ärmchen' mit einem weichen 'Bauch' in einem traditionellen Gebäck

Verzehrsempfehlungen:

Sie können unsere leckeren Brezeln pur, mit Butter bestrichen oder mit allem Herzhaften genießen. Probieren Sie unser Laugenbrezel auch einmal mit einem aromatischen Honig oder mit fruchtiger Konfitüre. Laugengebäcke eignen sich als Beilage zu Wein, Bier, Champagner und Sekt, ebenso für die Bereitung von Snacks.

Verzehrsfrische:

Um unseren Kunden den höchstgrößten Genusswert einer Brezel zu gewährleisten, werden den ganzen Tag über die Brezeln frisch in unseren Verkaufsstellen gebacken. Frisch verzehrt sind Brezeln immer ein Genuss. Für einen späteren Verzehr am Herstellungstag empfehlen wir Ihnen, die Brezeln kurz aufzubacken

Besondere Information:

Brezeln

Qualitätsmerkmale für Laugenbrezeln:

Laugengebäcke unterscheiden sich von den üblichen Kleingebäcken

- durch die satte kastanienfarbene glänzende Kruste
- durch die feuchte wattige Krumenstruktur
- durch den kurzen, mürben Bruch
- durch den laugigen Geschmack
- durch das aufgestreute grobe Salz

Die schwäbische Brezel hat einen verdickten 'Bauch' und schmaler werdende 'Ärmchen'. Der Brezelbogen ist an der Schnittstelle kräftig ausgebunden und von fast weißer Farbe. Die Krume ist in den verdickten Teilen noch wattig-weich, in den schlanken Enden kräftiger durchgebacken.

Die bayrische Brezel unterscheidet sich von der schwäbischen im Aussehen und in der Krumenstruktur. Die bayrische Brez'n ist aus einem gleichmäßig dicken Strang geschlungen. Die Oberfläche wird nicht eingeschnitten. Die Kruste weist kleine unregelmäßige Risse auf. Die Krume ist gleichmäßig durchgebacken.

Laugengebäcke erfreuen sich heute in allen Bundesländern großer Beliebtheit und sind bundesweit in fast allen Bäckereien zu haben.

Herstellung:

Laugenbrezel haben durch ihr besonderes Herstellungsverfahren ganz spezifische Qualitätsmerkmale. Die geformten, aufgegangenen Teiglinge werden unmittelbar vor dem Backen in verdünnte Brezellaug getaucht. Nach dem Tauchbad werden sie auf der Oberfläche mit grobem Salz bestreut. Dann werden die Brezeln im Brezelbogen, dem 'Bauch', längs eingeschnitten. Beim Backen dehnt sich die gesamte Brezel aus. Die Schnittstelle hebt sich dabei besonders hervor (Ausbund) und bietet nach dem Backen den hellen, fast weißen Kontrast zur kastanienfarbenen Kruste.

Informationen zur Brezellaug:

Als Brezellaug wird stark verdünnte, für Lebensmittel zugelassene Natronlaug verwendet.

Brezellaug verändert die Mehlbestandteile auf der Oberfläche der getauchten Teiglinge.

Eiweißstoffe lösen sich, Stärke quillt auf (Maillard-Reaktion). Diese Reaktion verleiht dem Gebäck eine kastanienbraune Krustenfarbe, den typischen Geschmack und ein besonderes Aroma.

Die gesundheitsschädliche Wirkung der Brezellaug geht beim Backen verloren. Die aus dem Teig aufsteigende Kohlensäure (CO₂) reagiert mit der Natronlaug (NaOH) zu Soda (NaCO₃) und Wasser (H₂O)