



## Laugenbrezeln (Saltkringler) med REKORD og GERSTEN-MALTEX

Hvedemel	10.000 g
REKORD	200 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
Smør/margarine	400 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Is	800 g
Vand, koldt (ca.)	4.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 16.100 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	22 – 24 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	2.100 g/30 stk.
Hviletid:	ca. 30 min.
Opslåning:	Kringler
Rasketid:	ca. 10 min.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 200 °C, uden damp
Bagetid:	16 – 18 min.

**Fremgangsmåde:**

Efter hviletiden virkes bollerne runde, hvorefter de hviler 10 min. Nu rulles dejstykkerne aflange ud, ca. 25 cm., med spidse ender, og formes til kringler med dobbelt sving. Lad nu kringlerne raske færdig. Efter rasketiden sættes kringlerne på frost, til de er stivnede, ca. -5 °C. Umiddelbart efter frost, før bagning, dyppes kringlerne i lage (se opskrift). Kringlerne sættes på **blanke plader med silikonepapir**. Kringlerne snittes i den øverste del, drysses med salt og bages straks uden damp med åbent spjæld.

**Topping:**

Groft salt

**Lage:**

Køb kaustisk soda pulver på apoteket og bland det med vand 2/100 = 20 g kaustisk soda/1.000 g vand

**Husk at bære handsker og sikkerheds briller, når der arbejdes med kaustisk soda.**

