Buchenasche fürs Laugengebäck

Gespeichert von ralph am Fr., 09/20/2013 - 21:54

Laugengebäck im Lehmofen - Jurtenland **[1]**

Video of Laugengebäck im Lehmofen - Jurtenland

Was hat die Asche eines Buchenfeuers mit einer Laugenbrezel zu tun? Ganz einfach, aus dieser Asche kannst du die nötige Lauge herstellen, um dir selbst eine Brezel zu backen.
Dazu verbrennst du einige Buchenscheite (und eben nix anderes). Die Asche dieses Feuers kommt in ein Säckchen und wird in einem Topf mit Wasser (keinen Alutopf!) ausgekocht. Lass die Lauge ruhig eine Stunde oder länger köcheln, achte jedoch immer darauf, dass auch Wasser im Topf ist.
In diese heiße Lauge kannst du dein Laugengebäck vor dem Backen eintauchen und dann im Ofen mit der typischen braunen Farbe und dem unvergleichlichen Geschmack ausbacken.

Tags: video [2]
backen [3]
kochstudio [4]
laugengebäck [5]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich
Besuche unsere weiteren Angebote petromax.cooking * kistenladen.de * scoutladen.de * troyerladen.de

Quell-URL: https://jurtenland.eu/content/buchenasche-f%C3%BCrs-laugengeb%C3%A4ck

Links
[1] https://jurtenland.eu/files/laugengeb%C3%A4ck-im-lehmofen-jurtenland
[2] https://jurtenland.eu/category/tagsvideo
[3] https://jurtenland.eu/category/tags/backen
[4] https://jurtenland.eu/category/tagskochstudio
[5] https://jurtenland.eu/category/tagslaugengeb%C3%A4ck