Rund um Lauge

Echtes Laugengebäck wird mit einer 4% Lauge hergestellt.

Man kann sich entweder Ätznatron in der Apotheke besorgen und diese entsprechend verdünnen oder z.B. mit Laugenperlen arbeiten.
Es gibt auch fertige Brezellauge im Internet zu kaufen.

Hinweis von Manfred Cuntz:
Normalerweise ist Ätznatron ziemlich billig. Man braucht 40g auf 1L Wasser . Genauer braucht es nicht zu sein.

Anmerkung Gisela Martin:
ich habe 20 Gr auf 500 ml Wasser gegeben. Lt. Rezept wurde das Wasser auf 30 Grad erwärmt, dann kamen die 20 gr. Laugenperlen hinzu. Dann wurde die Flüssigkeit in eine längliche Glasauflaufform gegeben und das Gebäck eingetunkt)

Die fertige Lauge darf nicht in die Augen kommen ist sonst aber eher ungefährlich. Man kann die durchaus mit den Fingern anfassen. Nur nicht in die Augen danach.

Beim Ansetzen ist ein wenig mehr Vorsicht angebracht: In 1L KALTES Wasser 40g Ätznatronblättchen geben und vorsichtig mit Kunsstoffkochlöffel (oder Glasstab) rühren. Dabei unbedingt Handschuhe und Schutzbrille tragen.

Weitere Hinweise von Manfred Cuntz:
Die Lauge kann nach dem Verwenden aufgehoben und immer wieder verwendet werden.
Zur Aufbewahrung in eine festschließende Dose geben. L&L oder Emsa z.B. Die Lauge kann man so lange verwenden bis sie dreckig wird. Was man mit gelgentlichem Sieben deutlich rausschieben kann. Schlecht wird die jedenfalls nicht.

Entsorgung der Lauge
Die 4%ige Lauge kannst du normal in den Ausguss kippen und gut

nachspülen. Jeder Toilettenreiniger bringt mehr Lauge ins Abwasser als unser bißchen Brezellauge. Wenn du es ganz gut machen willst, dann neutralisiere sie mit ein wenig Essigessenz oder Zitronensäure. Aber die nicht einfach in die Lauge gießen sondern in eine Schüssel Wasser und die Lauge dann da auch rein. Notwendig ist das aber nicht