

Belagen: Das Eintauchen in die Brezellaug wird als Belaugung bzw. als belagen bezeichnet. Belaugt werden am besten nur Teiglinge, die etwa die halbe Gare erreicht haben, also der Gärprozess durch Kühlung unterbrochen und anschließend abgesteift wurden. Während der Kühlung bildet sich auf der Oberfläche der Teiglinge eine stabile Haut. Die Haut verhindert das Eindringen der Brezellaug. Als zusätzlicher Nebeneffekt sind halbgare, abgesteifte Teiglinge im Vergleich mit vollgaren Teiglingen fester und kompakter, so dass sie beim Belagen ihre Form besser behalten. Die Natronlauge sowie die in Lauge getauchte Teiglinge dürfen bei der Herstellung nicht unmittelbar mit Aluminiumblechen in Berührung kommen, denn die Lauge greift das Aluminium an und zersetzt es. Obwohl Brezellaug lediglich als max. 4 %ige Verdünnung verwendet wird, wirkt sie trotzdem noch ätzend. Beim Arbeiten mit den Laugenperlen und der hieraus angesetzten Brezellaug müssen die Augen mit einer Schutzbrille geschützt werden. Zudem müssen Latexhandschuhe getragen werden. Sollte dennoch Lauge auf die Haut oder in die Augen gelangen, muss sofort mit viel fließend klarem Wasser ausgespült werden. Bei Augenkontakt muss sofort ein Augenarzt aufgesucht werden.



2.2.4 Gefahrenhinweise

H314 verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden
H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein

8.2.2.2 Handschutz



- Schutzkleidung und Handschuhe tragen: Undurchlässige Handschuhe [EN 374].
- Folgende Materialien sind für Schutzhandschuhe (Durchbruchzeit \geq 8 h) geeignet:
Naturkautschuk (0.5mm), Nitrilkautschuk (0.35mm), Fluorkautschuk (0.4 mm),
Polychloropren CR (0.5 mm), Polyvinylchlorid PVC (0.5mm), PVC (0.5 mm),
Butylkautschuk (0.5mm).
- Ungeeignete Handschuhmaterialien : Leder

8.2.2.3 Augenschutz



- chemikalienbeständige Schutzbrillen müssen getragen werden
- falls Spritzer möglich sind, dicht schließende Schutzbrille bzw. Gesichtsschutzschild tragen

Sicherheitsdatenblatt unter: <https://holzbackofen-welt.homepage.t-online.de>

30-40 g der Laugenperlen mit 1 Liter kaltem Wasser verdünnen (nicht mehr als 4% wässrige Lösung). Die Perlen lösen sich schnell auf und erzeugen die Brezellaug. Die Lauge kann natürlich mehrmals verwendet werden.

Laugenperlen und die verdünnte Lauge sind ätzend. Bereits die trockenen Laugenperlen gehen mit der Luftfeuchtigkeit eine chemische Reaktion ein und sind daher hochaktiv, beim Umfüllen "springende" Laugenperlen sind daher stark ätzend. Zwingend erforderlich bei den Handtieren mit den reinen hochkonzentrierten Laugenperlen und der verdünnten Lauge ist der Einsatz von dichtschließenden Schutzbrillen und chemiebeständigen Handschuhen. Beim Auflösen der Laugenperlen zuvor die Wassermenge in einen Edelstahlbehälter, z.Bsp. einen Edelstahlkochtopf geben und die Perlen vorsichtig einrühren (max. 3 - 4 % Laugenlösung herstellen = 30 bis 40 g auf 1000 ml Wasser kalt). Aluminiumbehälter sind weder für das Anmischen der Lauge noch für das Backen des Laugengebäcks geeignet. Kunststoffbehälter können schmelzen, Glasbehälter platzen.

Lagerung der Laugenperlen 99,9 % NaOH: Die Natronhydroxidlauge Perlen müssen in einem Giftschränk oder einem abschließbaren Schränk trocken in einem geschlossenen Behälter gelagert werden. Nicht unterwiesenen Personen ist der Zugang zu verwehren und für Kinder unzugänglich unter Verschluss zu halten. Behälter mit angefertigten Laugen müssen deutlich mit den Gefahrenhinweisen gekennzeichnet werden. Für Kinder unzugänglich aufbewahren und keine Gefäße verwenden, bei denen es zu Verwechslungen kommen kann (Trinkflaschen etc.).

Perlen in das Wasser geben nicht umgekehrt. Achtung: Brezellaug wirkt stark ätzend, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.

Verdünnte Lauge kann 2-3 Wochen kühl aufbewahrt und mehrmals verwendet werden. Kann gegenüber Metall korrosiv sein. Verursacht schwere Verätzungen an der Haut und schwere Augenschäden.

MHD: Ab Kauf 2 Jahre