

# Selbstgemachte Laugenbrötchen

Von Petra Stauch

Zutaten:

680g Weizenmehl, Typ 550

30g frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe

400 ml Wasser

2 TL Salz

½ TI Zucker

3 Esslöffel Natron

Etwas grobes Salz zum bestreuen



Zuerst wiegt ihr das Mehl ab.



Gebt die Hefe dazu.  
Trockenhefe einfach so ins Mehl, frische Hefe  
mit dem Wasser vermischen.



Das Salz...



...und den Zucker dazugeben.



Das Wasser nach und nach dazu gießen  
(Manchmal benötigt man mehr, aber  
manchmal auch weniger Wasser.  
Alles zusammen zu einem glatten Teig  
kneten.



Alles dann für 30-60 Minuten zugedeckt  
ziehen (gehen) lassen.



Der Teig muss seine Masse vervielfacht haben.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestäuben.



Aus dem Teig Brötchen formen...sie dürfen nicht zu groß sein, aber auch nicht zu klein.



Die Brötchen nochmal mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.



In der Zwischenzeit kannst du die Lauge vorbereiten. 1 Liter Wasser mit dem Natron zum Kochen bringen. **ACHTUNG:** Sehr viel Schaum bildet sich!!!



Die Brötchen mit einem Schaumlöffel für eine Minute in die kochende Lauge legen. Immer wieder umdrehen. Danach die Brötchen wieder aufs Backblech legen und mit einem Messer ein Kreuz oben hineinschneiden. Solange die Brötchen feucht sind mit dem groben Salz (oder anderen Gewürzen, wie ihr es mögt) bestreuen.



Bei ca. 190° C Im Backofen backen. Nach etwa 17-20 Minuten sind eure Brötchen fertig.



Sehen sie nicht lecker aus?



Dazu schmeckt natürlich die selbstgemachte Butter am besten.