Laugenbrötchen

Dieses Rezept kommt bei der ganzen Familie gut an, denn selbstgemachte Laugenbrötchen sind das Highlight auf jedem Frühstückstisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

500 g	Mehl
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
250 ml	Wasser (lauwarm)
40 g	Margarine
1 Würfel	Germ
	grobes Salz
500 ml	Wasser (für die Lauge)
50 g	Natron (für die Lauge)

Zubereitung

1. Für **Laugenbrötchen** die Hefe in dem Wasser auflösen. Mehl mit Salz und Zucker mischen. Margarine in der Mikrowelle oder in einem Topf erhitzen, bis sie schmilzt. Mit dem Hefe-

Wasser und der Mehl-Mischung zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Brötchen (oder auch Stangen oder Brezeln) formen und auf das Backpapier setzen.

3. Die Teiglinge mit einem Pinsel mit Naturborsten (!) mit der Brezellauge bestreichen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Dabei darauf achten, dass die Finger die Lauge nicht berühren!

4. Die Brötchen nach Belieben mit grobem Salz bestreuen und dann in den Ofen schieben. Etwa 15-20 Minuten (je nach bevorzugtem Bräunungsgrad) backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Laugenbrötchen ein bisschen tiefer einschneiden und die Schnitte mit geriebenem Bergkäse oder Emmentaler befüllen.