

LAUGENGEBÄCK



Hallo meine Lieben,

viele von euch waren sehr am Rezept für das Laugengebäck interessiert. Also entschied ich mich dazu es euch online zu stellen



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10



Natron gibt es in der Backabteilung bei Backtriebmitteln wie Backpulver und Hefe zu kaufen

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Die Anleitung dazu gibt es beispielsweise im Faltenbrot-Video.

Den Teig bis zur doppelten Größe an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen in einem Topf Wasser und Natron zum Kochen bringen.

Aus dem Teig euer Gebäck formen. Für Laugenbrötchen etwa 10 Kugeln formen und diese weitere 10 Minuten gehen lassen.

Nun die Gebäckstücke einzeln in die heiße Lauge geben. Das geht am besten mit einem Schaumlöffel. Lasst euch nicht dadurch verwirren, dass die Oberfläche des Gebäcks nun nicht mehr glatt ist, sie wird etwas runzelig. Das Gebäck etwa 30-60 Sekunden in der heißen Lauge lassen, herausnehmen und auf euer Backblech setzen. Die Laugenbrötchen mit einem Messer oder besser einer Schere kreuzförmig einschneiden.

Bei 200°C etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Wer möchte kann sie vor dem Backen noch mit Salzkörnern bestreuen. Ich lasse das Salz aber generell weg, da es bei uns sowieso alle wieder abkratzen

Viel Spaß beim Nachbacken,

eure Sally <3

TEIG:

- ☐ **300 ml** Wasser (lauwarm)
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **1** Hefe (Würfel)
- ☐ **1 TL** Salz

LAUGE:

- ☐ **1 l** Wasser
- ☐ **40 g** Natron