



Laugenbrötchen

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 50 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl
2 TL Salz
1 TL Zucker
250 ml Wasser, lauwarmes
1 Würfel Hefe
40 g Margarine
evtl. Salz, grobes oder
evtl. Käse, zum Bestreuen

NÄHRWERT

Calories: 179 kcal
Serving Size: 1

Hände sollten nicht mit der Lauge in Berührung kommen!) Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden, ev. Hagelsalz darüber streuen.

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 15 - 20 min backen.

Variante Käselaugenstangen:

Eher längliche Stangen statt runde Brötchen formen, etwas tiefer einschneiden und den Schnitt mit geriebenem Käse füllen. Ich persönlich nehme einen würzigen österreichischen Bergkäse, damit man auch was davon schmeckt, es funktioniert aber sicher auch mit Gouda oder Emmentaler.

ZUBEREITUNG

Außerdem braucht man Brezellaug (= $\text{Natronlauge } 8\%$); gibt's in der Apotheke; ansonsten vielleicht dazusagen, dass es für Brot sein soll.

Hefe in Wasser auflösen. Mehl, Salz und Zucker vermengen, Wasser mit Hefe sowie flüssige Margarine (Mikrowelle) dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 min (oder in Tupper-Hefeschüssel bis Deckel "ploppt") gehen lassen.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen.

Brötchen, Brezeln oder Laugenstangen formen, auf ein Backblech setzen und mit der Brezellaug bepinseln. (Vorsicht! Pinsel mit Naturborsten nehmen, Kunststoff löst sich in der ätzenden Lauge mit der Zeit auf!!!