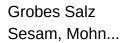
## Laugen brötchen

## Zutaten

- 100 g Wasser
- 200 g Milch
- 20 g Hefe
- 15 g Honig oder Zucker
- 550 g Weizenmehl 550er
- 30 g Butter, weich
- 15 g Salz
- 1/3 TL Brezellauge/Laugenperlen
- 50 ml Wasser
- → oder aus mehr Lauge und Wasser ein Bad herstellen. Dieses kann man hinterher in eine Glasflasche füllen und wieder verwenden.



## Zubereitung

- Wasser, Milch, Hefe und Honig auflösen.
  - TM: 2 Min/37°/St 2
- Restlichen Zutaten dazu, kurz unterheben und dann **5 Min** kneten.
- In der mittleren Edelstahlschüssel ca. **1 Stunde** abgedeckt gehen lassen (bis sich Teig verdoppelt) und nochmal kurz kneten.
- 12 Teiglinge à ca. 76 g abstechen und zu Brötchen, Brezeln oder Stangen formen. Auf der Teigmatte abgedeckt nochmal ca. **45-60 Minuten** gehen lassen.
- Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen
- Anschließend die Teiglinge entweder mit Lauge bepinseln oder ein Laugenbad herstellen und tauchen.
- Handschuhe anziehen wenn man mit Lauge arbeitet!
- Nun die Teiglinge auf den leicht gefetteten Zauberstein geben, mit Salz oder Sesam bestreuen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
- In den heißen Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und ca. 20-30 Minuten backen.
- · Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen!

## !!!Info!!!

Die Lauge greift die Patina an! Nach dem Herstellen von Laugengebäck den Stein beim nächsten Gebrauch einfach wieder leicht einfetten und Patina erneuern!





Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de