

Laugenbrötchen

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 Brezellaugen/Laugenperlen
- 50 ml Wasser

→ oder aus mehr Lauge und Wasser ein Bad herstellen.
Dieses kann man hinterher in eine Glasflasche füllen und wieder verwenden.

Grobes Salz

Sesam, Mohn...

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