

# Einfache Laugenbrötchen

## Einfache Laugenbrötchen

Einfache Laugenbrötchen habe ich wirklich lange nicht gemacht und deshalb wurde es mal wieder Zeit dafür. Laugenbrötchen kann man hier leider noch immer nicht kaufen. Unser Supermarkt hat aber inzwischen frischen Laugenbrezeln, welche auch ganz lecker sind. Manchmal muss es aber doch ein Brötchen sein und deshalb backe ich unsere Laugenbrötchen immer noch selbst. Was jetzt auch gar nicht so schlimm ist, denn es macht mir ja auch Spaß.

Diese Laugenbrötchen werden aus einem recht simplen Hefeteig gemacht. Dieser muss auch gar nicht all zu lange gehen. Für die „Lauge“ verwende ich Natron. Das gibt es ja inzwischen in vielen Supermärkten, oder auch online zu kaufen. Wenn ihr das Natron ins kochende Wasser gebt solltet ihr gut aufpassen. Das schäumt ganz ordentlich. Euer Topf sollte also groß genug sein, damit euch das Wasser nicht überläuft. Nach dem Natron-Bad geht auch schon ab in den Backofen und im Nu habt ihr ein paar frische und super leckere Laugenbrötchen.

---

---

## Super einfache Laugenbrötchen frisch aus dem Backofen

Für die Laugenbrötchen zuerst die Hefe zusammen mit dem

Wasser, Milch und dem Honig in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz und das Öl dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem gleichmäßige Teig verkneten. Abgedeckt für 1 Stunde gehen lassen. Den fertigen Teig nun in 8 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 2 Liter Wasser zum kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, vorsichtig und portionsweise, das Natron dazu geben (das Schäumt ordentlich, nicht erschrecken. Kurz Umrühren, die Temperatur etwas runter drehen und die Teiglinge nacheinander für etwa 30-45 Sekunden in die Lauge geben. Dabei immer wieder leicht runter drücken, damit die Teiglinge rundherum gut benetzt werden. Anschließend zurück auf das Backblech legen und die Teiglinge nach Belieben kreuzweise einritzen. Mit grobem Salz, Sesam oder auch Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten Backen.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN**

---

---

---

**TOLLE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---

---