

Laugenbrötchen

Laugenbrötchen

Frische Laugenbrötchen wie vom Bäcker sind etwas wirklich feines. Wir machen unsere inzwischen eigentlich nur noch selbst, denn das ist wirklich nicht schwer und dauert auch gar nicht so lange. Besonders für ein leckeres Sonntagsfrühstück kann man so, ganz fix etwas besonderes zaubern. Der Hefeteig für unsere leckeren Laugenbrötchen muss nicht gehen, was die Zubereitungszeit enorm verkürzt. Optimal für ungeduldige Leckermäuler wie uns ☐

Ihr könnt aus dem Teig und nach dem gleichen Verfahren natürlich auch Laugenbrezeln oder Laugenstange backen. Zum bestreuen eignet sich auch Mohn, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne. Die Teiglinge lassen sich auch wunderbar mit ein paar Tomatenscheiben, Käse und Gewürzen verfeinern.

Frische Laugenbrötchen aus dem eigenen Backofen

Für die Laugenbrötchen zuerst den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die frische Hefe zusammen mit dem Wasser, Milch und dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Salz und etwa die Hälfte vom Öl dazu geben und grob verkneten.

Anschließend das restliche Öl dazu hinzufügen und für gut 10 Minuten kneten (der Teig bleibt recht weich). Den fertigen Teig nun in 8 gleichgroße Stücke schneiden und zu runden Brötchen formen (schleifen).

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 auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Teiglinge nach Belieben kreuzweise einritzen. Nach Belieben mit grobem Salz, Sesam oder auch Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten Backen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN
