

Laugenbrötchen

Zutaten für 10 Stück

500	g	Zopfmehl
1 ½	TL	Salz
1	TL	Malzextrakt
¼		Hefewürfel (10g) Zerbröckelt
2	EL	Butter, zimmerwarm
1 ½	dl	Milch
1 ½	dl	Wasser

Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Std.).

Teig in 10 Portionen à 80g teilen und zu Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals aufgehen lassen (ca. 20 – 40 Min.).

1	Liter	Wasser
1	EL	Salz
100	g	Natronpulver

Alles in Chromstahlpfanne aufkochen.

Brötchen mit Drahtkelle kurz in die heisse Lauge tauchen, abtropfen, und wieder aufs Blech legen.

Ev. mit scharfem Messer einschneiden.

Salz, grobkörnig

Nach Gutdünken darüber streuen, sofort backen

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 20 – 25 Min. backen.

Kaffeerahm

Heisse Brötchen mit Kaffeerahm bestreichen (Glanz).

