



Laugenbrötchen

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Brötchen formen und auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Blech aufgehen lassen.

Die Brötchen mit zwei Löffeln in der Lauge wenden, über Kreuz einschneiden und mit grobem Salz bestreuen.

Sofort Backen

Backofen auf 200 Grad vorheizen und ca. 15 - 20 Min. backen, bis die Brötchen schön knusprig sind.

Zubereitungszeit: 10 Min.
 Schwierigkeitsgrad: simpel
 Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 12 Portionen:

500 g Mehl (Weizenmehl)

1 Würfel Hefe

20 g Fett

1 TL Zucker

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ Liter Milch

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser

Natron - Lauge, 5% ige aus der Apotheke

Salz, grobes, zum Bestreuen

Verfasser: smokiee



Das Leben schmeckt schön.

