

Laugenbrötchen

Zutaten:

500 g Mehl

300 g Wasser

1 Würfel Hefe

2 TL Salz

Natronlauge (3-7%ig)

Die Hefe im Wasser auflösen. Alle Zutaten mit Ausnahme der Lauge 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Kurz gehen lassen. Brötchen formen, mit Lauge bestreichen und auf ein unbeschichtetes Backblech (besser Backpapier verwenden!) legen. Pinsel nach Gebrauch sofort in Wasser stellen! Ohne vorheizen bei 200 °C ca. 10-15 Min. backen, wieder bestreichen und wahlweise mit grobem Salz bestreuen. Erneut 10-15 Min. backen.