

Laugenbrötli

Kennen Sie ein Rezept für Laugenbrötli zum Selbermachen?

MARIANNE SONDEREGGER,
GÄHWIL

Teig: 500 g Mehl, 1 Päckchen Hefe, 1 EL Salz, ca. 3 ½ dl Wasser, lauwarm.

Lauge: 1 l Wasser, 40 g Natron.
Zum Bestreuen: grobes Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe gut mischen. Das Salz und das Wasser beifügen. Alles gut verkneten und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und aus dem Teig darauf eine lange Rolle formen. Diese in etwa 20 gleich grosse Stücke schneiden und daraus geschlungene Brezeli oder kleine, längliche Brötchen formen. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt mit einem trockenen Tuch zirka 30 Minuten gehen lassen. Das Wasser aufkochen und das Natron beifügen. Die Brezeli/Brötli einzeln in das kochende Wasser legen. Nach 30 Sekunden mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und wieder auf das Blech legen. Die Brezeli/Brötli nie lange nass auf dem Blech liegen lassen, sonst zerlaufen sie. Wenn nicht alle Brezeli/Brötli auf dem Blech Platz haben, die zweite Portion erst in die Lauge tauchen, wenn das erste Blech im Ofen ist. Die Brezeli/Brötli mit dem Salz bestreuen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 170 bis 180 Grad 20 Minuten backen.