

# Laugenbrötchen



550g Mehl (Typ 550)  
½ Würfel Hefe  
350 ml lauwarmes Wasser  
15g Zucker  
2 TL Salz  
80g weiche Butter  
50g Natron

Aus dem Mehl, dem Wasser, der weichen Butter, dem Zucker und Salz und der Hefe bereitet Ihr einfach einen „All-in-Teig“ zu und lasst diesen 60 Minuten gehen. Am besten geht der Teig, wenn die Zutaten zimmerwarm sind, an einem warmen Ort. Die Brötchen werden am lockersten, wenn ihr Mehl Type 550 verwendet, es klappt aber auch mit dem handelsüblichen “Standardmehl”.

Nachdem der Teig gegangen ist und seine Größe fast verdoppelt hat, formt Ihr jetzt die Brötchen. Dafür formt Ihr aus dem Teig eine Rolle und schneidet sie in 10 gleich große Teile. Aus diesen Teilen formt Ihr dann die Laugenbrötchen indem Ihr den Teig rund schleift. Der Teig sollte ganz leicht formbar sein und nicht kleben. Es kann sein, dass Ihr noch Wasser, oder Mehl zugeben müsst.

Danach bringt Ihr 2 Liter Wasser zum kochen und gebt vorsichtig (es schäumt ordentlich!) 50g Natron dazu. Die Teiglinge dürfen jetzt in der nicht mehr kochenden Lauge von jeder Seite ca. 30 Sekunden baden.

Zum Schluss backt Ihr die Laugenbrötchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten. Wenn Ihr wollt, könnt Ihr vor dem Backen Eure Laugenbrötchen noch mit Hagelsalz oder Kürbiskernen bestreuen.