



Laugengebäck

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



ca. 16 Stück



1,5 Stunden

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550
25 g frische Hefe
1 TL Zucker
1 El. Salz
150 ml lauwarmes Wasser
150 g lauwarme Milch
40 g Butter

1 Liter Wasser
50 g Natron
Sesam, Mohn und grobes Salz zum Dekorieren

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Salz hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarmes Wasser, Zucker und ein wenig Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung zum Mehl geben, mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach das restliche Wasser, Milch und Butter hinzufügen, den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig in ca. 15 Stücke teilen. Die Teiglinge einzeln durchkneten, nach Lust und Laune formen und auf eine leicht bemehlte Fläche legen. 30 Minuten gehen lassen. Diesmal aber nicht zudecken, weil so die Lauge besser haften kann.

Den Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Zauberstein mit Butterschmalz einfetten. Das Wasser zur Lauge aufkochen. Natron einrühren. Die Brötchen 45 Sekunden in die Lauge eintauchen. Danach auf den Zauberstein nebeneinander legen. 15 Minuten ruhen lassen und anschließend ca. 15 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Noch heiß vom Stein holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

SCAN ME



Zauberstein

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

