



STÄDTER®

## Laugenbrötchen

ERGIBT 10 BRÖTCHEN | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. ZZGL. TEIGRUHEZEIT | BACKZEIT: 15 MIN.

**Zutaten für den Teig:** 60 g Hefe, 1 TL Zucker, 400 ml Milch, 680 g Mehl Type 550, 1 TL Salz, 50 g Butter oder Schmalz | **Zutaten für die Lauge:** 1000 ml Wasser, 3 EL Natron, grobes Salz

### Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker und 100 ml der Milch ca. 15 Min. quellen lassen. Den Hefeansatz zusammen mit Mehl, Salz, Butter und der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen, danach nochmals durchkneten. Teiglinge von je 100 g abwiegen und mit der Hand rund wirken, bis die Oberfläche glatt ist. Leicht platt drücken, auf ein Backblech mit Backpapier oder Dauer-Backtrennfolie setzen und wieder 15 Minuten gehen lassen. Das Blech mit den Brötchenteiglingen für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig aus der Kühlung nehmen und das Wasser mit dem Natron aufkochen. Die Brötchen vorsichtig vom Blech nehmen und nacheinander für ca. 20–30 Sekunden in die kochende Flüssigkeit tauchen, danach etwas abtropfen lassen und wieder auf das Backblech setzen. Vor dem Backen den Brötchenstempel mit Druck in den Teigling drücken, aber diesen nicht durchdrücken. Die Brötchen noch mit etwas Salz bestreuen. Dann bei 200 °C Ober-/Unterhitze (empfohlen) oder 180 °C Umluft ca. 15 Min. backen.

