



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Laugenbrötchen



ZUTATEN: (für 10 Stück)

Teig:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 17 g Hefe
- 15 g Malz
- 10 g Salz
- 10 g Backmargarine
- 280 g Wasser

Finish:

- 1 l backfertige Natronlauge
- Etwas Steinsalz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig von 15 Minuten von Hand verkneten oder 8 Minuten im langsamen und 5 Minuten im schnellen Gang der Maschine. Nun für 10 bis 15 Minuten ruhen lassen (z.B. abgedeckt in der Maschine). Anschließend Teigstücke zu je 80g abwiegen und rund wirken. Diese auf einem Brett mit Tuch absetzen und ca. 30-45 Minuten abgedeckt angehen lassen. Danach kommen sie für 1-2h in den Kühlschrank. Für diesen Schritt die Teigstücke nicht abdecken. Im Anschluss die Teigstücke für 30-60 Minuten in den Froster geben. Tipp: das Äußere sollte durchgefroren sein, aber nicht der innere Teil.

Währenddessen den Ofen auf 240° Ober-/ Unterhitze vorheizen, am Besten mit einem Backstahl. Die angefrosten Brötchen dann kurz komplett in die Lauge eintunken und auf einem Schieber oder Backblech mit Backpapier ablegen. **Verwendet dafür unbedingt Handschuhe und eine Schutzbrille!** Jetzt das Salz auf den Brötchen verteilen und kreuzförmig tief einschneiden. Tipp: Das können ruhig ca. 2 cm sein! Für 13-15 Minuten backen und ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit die Ofentür leicht öffnen.

