

Laugenbrötchen



Zutaten

für 12 Stück

300 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe *oder* 3.5 g Trockenhefe
1 ½ TL Salz
10 g Butter
500 g Weismehl

Lauge

50 g Natron
1 TL Salz
1 l Wasser

Muffinblech

Butter
Salz

Meersalz

Zubereitung

1. Wasser, Hefe und Salz in den Mixtopf geben und **2 Min. | 37 °C | Stufe 1** erwärmen - *bei Trockenhefe diesen Vorgang auslassen und alle Zutaten direkt in dem Mixtopf geben.*
2. Restliche Zutaten für den Teig zugeben und **5 Min. | Teigmodus** zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt um das Doppelte gehen lassen.
3. Den Teig in 12 Teile teilen und zu runden Brötchen schleifen. Diese zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

4. Die Mulden eines Muffinblechs ausbuttern und leicht mit Salz bestreuen.
5. Den Backofen auf 220 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Achtung im Umgang mit der Lauge, sie ist stark ätzend!

6. Wasser zum Kochen bringen und das Natron darin lösen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Salz vorsichtig einrühren. Die Teigkugeln portionsweise ca. 30-60 Sekunden in der Lauge ziehen lassen, dabei einmal wenden.
7. Mit einer Schaumkelle aus der Lauge nehmen und auf einem Geschirrtuch kurz abtropfen lassen. In die vorbereitete Form geben und mit Salz bestreuen. Auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

