

Rezept

Klassische Laugenbrötchen

Ein Rezept von Klassische Laugenbrötchen, am 20.04.2024

Zutaten

25 g frische Hefe

400 g Mehl

50 g Natron (Backregal)

12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt

1 Prise Zucker

1 geh. TL Salz

1 EL grobes Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in kleine Stücke krümeln und mit dem Zucker und 275 ml lauwarmem Wasser glatt verrühren. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die angerührte Hefe dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Den Teig in der Schüssel mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Den Teig dann noch einmal durchkneten und mit bemehlten Händen in 12 Portionen teilen. Jeweils zu länglichen Broten formen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
3. In einem großen Topf 1 ½ l Wasser mit dem Natron zum Kochen bringen und sprudelnd kochen lassen. Die Brote einzeln mit dem Schaumlöffel in die Lauge geben, untertauchen und ca. ½ Min. kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel wieder herausheben und jeweils in 1 Förmchen geben. Die Laibe mit grobem Meersalz bestreuen.
4. Die Laugenbrötchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sie aufgegangen und schön gebräunt sind. Dann etwas abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und die Brötchen auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.