



Rezept für Laugenbrötchen



Für 15 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten

- 500 g RIEPER Weizenmehl Type 00 blau
- 350 ml Milch
- 20 g weiche Butter
- 20 g Honig
- 20 g Hefe
- 10 g Salz

Brezellauge

- 600 ml Wasser
- 50 g Natronlauge

Nach Belieben

- grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Milch mit Honig erwärmen und die zerbröselte Hefe darin auflösen. Weizenmehl, Butter und Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch zugedeckt bei maximal 35 Grad gehen lassen.

Für die Brezellauge das Wasser mit der Natronlauge vermischen.

Den Teig teilen und zu zwei Strängen formen, davon gleich große Stücke abschneiden und zu ovalen Brötchen formen.

Die Brötchen an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. In Brezellauge tauchen und erneut etwa 15 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mit einem scharfen Messer längs einschneiden, mit grobem Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen backen.

Tipps:

Die Natronlauge bekommen Sie beim Bäcker. Beim Umgang mit der Brezellauge müssen Sie sehr vorsichtig sein, sie ist stark ätzend!

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 18 Min. bei 200°C backen.

Im Umluftofen ca. 15 Min. bei 180°C backen.

Variationen:

Laugenbrezeln: Die Teigstücke zu fingerdicken Strängen ausrollen, dabei die Enden etwas dünner halten. Die Stränge zu Brezeln schlingen. Die Brezeln vor dem Backen in die Lauge tauchen.

Vollkorn-Laugenbrezeln: Anstelle von RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau verwenden Sie RIEPER Vollkornmehl.

Quelle:

Ein Rezept aus der Buchreihe der Athesia:
So kocht Südtirol Brot
Autoren: Heinrich Gasteiger, Gerhard
Wieser, Helmut Bachmann
Athesia Tappeiner. Verlag 2018