

Laugenbrötchen aus Laufener Landweizenmehl

Für 9 Stück

ZUTATEN:

- 500g Laufener Landweizenmehl
- 280g Wasser
- 15g Germ
- 10g Zucker
- 10g Salz

Für die Lauge:

- 2l Wasser
- 60g Natron
- 10g Salz

ZUBEREITUNG:

Die frische Germ im lauwarmen Wasser auflösen und anschließend mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Nach etwa 2 Stunden Rastzeit sollte sich der Teig verdoppelt haben.

Nun in 9 gleich schwere Stücke aufteilen, rund schleifen und weitere 20 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Zur Zubereitung der Lauge das Wasser in einem weiten Kochtopf aufkochen, Natron und Salz zufügen (Achtung, schäumt etwas!) und kurz köcheln lassen.

Nun die Teiglinge mit der Oberseite nach unten für etwa 30 Sekunden ins Laugenbad legen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, einschneiden und nach Belieben mit Salz, Mohn, Sesam bestreuen.

Nach weiteren 10 Minuten Rastzeit das Blech ins vorgeheizte Backrohr geben und bei 220 °C ca. 18 Minuten backen.