

LAUGENKNÖPFE

FÜR 14 KNÖPFE

BACKZEIT: 20 - 25 MINUTEN

Zutaten:

600g Bio Weizenmehl T700
140g Milch
160g Wasser
60g Butter
15g Frische Germ
1,5 TL Salz
2 TL Bio Backmalz
Bäckerlauge
Oder Lauge mit Natron herstellen:
3EL Natron & 1,5l Wasser
10 Minuten sprudelnd kochen lassen

So wird´s gemacht:

- Wasser, Milch, Butter & Germ kurz etwas anwärmen
- Salz, Backmalz, Mehl dazugeben und ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig kneten
- Teig zugedeckt ca. 2h an einem warmen Ort gehen lassen
- Teig in 80g Stücke teilen, rund schleifen und weiter zu Laugenknöpfen formen oder mit einem Semmelstempel zu Laugensemmeln stechen
- Backofen auf 180°C aufheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten
- Die Brezenlauge vorbereiten und die Knöpfe kurz komplett in die Lauge tauchen (Handschuhe) und nach Bedarf mit grobem Salz bestreuen
- Laugenknöpfe auf mittlerer Schiene ca. 20 - 25 Minuten backen

TIPP: Das Weizenmehl kann auch durch glattes Dinkelmehl ersetzt werden. Statt mit Salz können die Knöpfe auch mit Sesam oder Mohn bestreut werden.