

# Laugenbrötli

1 kg Weissmehl  
1 Würfel Hefe frisch (42 g)  
6.5 dl Wasser  
1 EL (=21 g) Salz  
1 TL Zucker

*Mit Maschine oder von Hand kneten*



*Nach dem aufgehen lassen, kleine runde Brötchen formen und für ca. 30 Sekunden in Lauge\* legen. Mit Schöpfkelle/Löffel herausnehmen und auf Rost abtropfen lassen (kurz), evtl. mit **grobem Meersalz** bestreuen, anschliessend backen.*

## Lauge

100 g Natron in 2 Liter kochendes Wasser geben.

Wenn die Lauge ausgeschäumt hat, schauen, dass die vorbereitete Lauge nicht mehr kocht, aber kurz vor dem Siedepunkt bleibt, erst dann Brote reinlegen.

## Lauge - Tip von Soraya

4 Esslöffel kochendes Wasser mit 20 g Natron mischen, dann die Lauge mit einem Pinsel über die Brötchen streichen

Backen: Bei 220°C im vorgeheizten Ofen auf zweitunterster Rille ca. 15 Minuten.