

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.

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