

Laugengebäck

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Frühstück Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 8 Stück



Zutaten

500 G	Weizenmehl
30 G	Germ
50 G	weiche Butter
1 EL	Zucker
2 TL	Salz
250 ML	lauwarmes Wasser

Verfasst von: Martha Neumaier

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten und an einem warmen Ort ca. 30 bis 40 Minuten gehen lassen

Der Germteig sollte nach der Rastzeit sein Volumen verdoppelt haben.

2. Den Teig in 8 Stücke teilen und zu Kugeln schleifen und weitere 10 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig beliebig zu Brezeln, Stangerl oder Knöpfe formen.
4. Während die Gebäckstücke nochmals kurz rasten, 1 Liter Wasser aufkochen und 2 EL Natron hinzufügen.

Achtung, beim Arbeiten mit der Natronlauge!

5. Nun die Gebäckstücke mit Hilfe eines Lochschöpfers der Reihe nach etwa 20 bis 30 Sekunden in die heiße Natronlauge tauchen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Vor dem Backen werden die Gebäckstücke mit einem Messer eingeritzt und je nach Geschmack mit grobem Salz oder Sesam bestreut. Das Laugengebäck wird bei 210 ° C ca. 18 Minuten gebacken.

Besonders köstlich-pikant wird das Laugengebäck wenn sie vor dem Backen mit geriebenen Käse bestreut werden.