

Schwäbische Laugenbrödle (Laugenbrötchen)

Teig:

450 g Wasser
15 g Hefe
750 g Weizenmehl Type 550
3 TL Salz

Lauge:

100 g fertige Lauge (Mühlenladen)
1 l Wasser



Zubereitung:

Wasser und Hefe miteinander verrühren. (Thermomix: Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen. Mehl und Salz zugeben und verkneten (Thermomix: 2 Min./Teigknetstufe. Teig in eine geölte Schüssel füllen und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 h gehen lassen. Den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage in gleich große Teile teilen und Brötchen formen/schleifen.

1 kg Wasser mit 100 g fertiger Lauge vorsichtig (Hände und Augen geschützt) in die mittlere Edelstahlschüssel füllen und die Brötchen vorsichtig eintauchen und mit einem Schaumlöffel auf den eingefetteten Grillstein legen. Mit Salz oder Saaten bestreuen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. In den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben und sofort auf 210°C zurückdrehen. In 25 Minuten fertig backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Grillstein, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN