

Laugengebäck

Ergibt 14 Stück (je ca. 60g), schmecken frisch am besten

500g	Weissmehl	
1 ½ TL	Salz	in einer Schüssel mischen
10g	Hefe, zerbröckelt	
2 EL	Butter	
3 dl	Milchwasser	alles beigegeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen

Formen:

Den Teig in 14 Portionen teilen und zu Brötchen, Brezeln oder Gipfeli formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals aufgehen lassen.

Aufgehen lassen:

Teig bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde, geformtes Gebäck 20 – 40 Minuten.

Lauge:

1 l	Wasser	
1 EL	Salz	
80 – 100g	Natronpulver	alles in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Pfanne beiseite stellen. Aufgegangenes Gebäck einzeln mit der Schaumkelle kurz in die heisse Lauge tauchen, abtropfen. Wieder aufs Blech legen, mit scharfem Messer einschneiden, evtl. grobkörniges Salz darüber streuen. Sofort backen.
	Kaffeerahm	noch heiss mit Kaffeerahm bestreichen. (Glanz)
wenig	grobkörniges Salz	zum Bestreuen

Backen:

20 – 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipps:

- Natron ist in Apotheken, Drogerien und Grossverteilern erhältlich (Backnatron, Natriumkarbonat)
- Natronlauge kann 3 –4 Mal verwendet werden und lässt sich max. 1 Monat in einem gut verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.
- Benutzte Lauge kann in Apotheken oder öffentlichen Sammelstellen kostenlos entsorgt werden.
- Lauge hat eine stark ätzende Wirkung und gehört nicht unbeaufsichtigt in Kinderhände.