

## Laugenbrötchen

### Zutaten für 14 Stück

500	g	Zopfmehl	
1 ½	TL	Salz	
1	TL	Malzextrakt	
¼		Hefewürfel (10g)	Zerbröckelt
2	EL	Butter, zimmerwarm	
1 ½	dl	Milch	
1 ½	dl	Wasser	Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Bei Zimmertemperatur auf das Doppelt aufgehen lassen (ca. 1 Std.).
			Teig in 14 Portionen (60g) teilen und zu Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals aufgehen lassen (ca. 20 – 40 Min.).
1	Liter	Wasser	
1	EL	Salz	
100	g	Natronpulver	Alles in Chromstahlpfanne aufkochen.
			Brötchen mit Drahtkelle kurz in die heisse Lauge tauchen, abtropfen, und wieder aufs Blech legen
			Ev. mit scharfem Messer einschneiden
		Salz, grobkörnig	Nach Gutdünken darüber streuen, sofort backen
			In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 20 – 25 Min. backen
		Kaffeerahm	Heisse Brötchen mit Kaffeerahm bestreichen (Glanz)