

## Laugenbrötchen

500 g Zopfmehl  
1 ½ TL Salz

¼ Würfel Hefe  
1 TL Malzextrakt  
ca. 3 dl Milchwasse, lauwarm  
(halb Milch, halb Wasser)  
2 EL Butter, weich

1 Liter Wasser  
1 EL Salz  
80 - 100 g Natronpulver

Kaffeerahm

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

Hefe und Malzextrakt mit einem Teil des Wasser anrühren und zusammen mit der Butter zum Mehl geben.  
Einen weichen, glatten Teig kneten und etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig in ca. 14 Portionen teilen und je nach Wunsch Brezel, Stangen etc. formen. Geformte Brötchen nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Alles in einer Chromstahlpfanne aufkochen und Pfanne beiseite stellen.

Geformte Brötchen ca. ½ Min. in die Lauge tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nach Wunsch mit grobem Salz bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 - 25 Minuten backen.

Direkt nach dem Backen mit Kaffeerahm bestreichen (gibt schönen Glanz).

steiertisch