

Laugenbrezel/Brötchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Mehl Typ 405, 2 Teelöffel Salz, 1 Würfel Hefe, 1 Esslöffel Weizensauerteig (Trockenprodukt), 30 gr Öl, 300 ml lauwarmes Wasser.

Die Vorbereitungen:

Aus den Zutaten evtl. in der Küchenmaschine einen Teig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Dann den Teig in 10 gleiche Stücke teilen und aus den Teigstücken Brötchen oder Brezeln formen. Die Brötchen nochmals 30 Minuten gehen lassen. Dann die Brötchen mit einem Schaumlöffel (Edelstahl oder Kunststoff) in die Brezellaug tauchen und auf eine Backblech am besten mit Dauerbackfolie legen mit grobem Salz bestreuen und bei 200° ca. 25 Minuten backen. Brezellaug ist u.a. zu bestellen bei www.hausgemacht24.de