



# Überbackene Laugenbrötli

## Zutaten (ergibt ca. 10 Stück)

### Teig

500 g Mehl  
2 Tütchen Trockenhefe  
3 dl Wasser, warm  
2 TL Zucker  
2 TL Salz  
50 g Butter

### Lauge

1 l Wasser  
50 g Natron

Zum Bestreuen geriebener Käse,  
z. B. Emmentaler

Vor- und Zubereitungszeit:  
**ca. 1 ¼-1 ½ Std.**

## Zubereitung

### Teig

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe zusammen mit dem Zucker im warmen Wasser auflösen, zum Mehl geben. Butter und Salz hinzufügen und die Masse mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Anschliessend zudecken und für etwa 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz per Hand durchkneten, zu einer Rolle formen und in 10 gleich grosse Stücke teilen. Diese können zu Brezeln, Stangen oder Brötchen geformt werden. Abdecken und dann nochmals für gut 15 Minuten gehen lassen.

### Lauge

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen, Natron nach und nach einrieseln, verrühren. Mit einer Schaumkelle die Teiglinge für etwa 30 Sekunden in die heisse Natronlauge geben, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech ablegen. Für Brötli (wie auf unserem Bild) Teiglinge oben kreuzweise einritzen, nach Belieben bestreuen und für etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.