

fast so gut wie echtes Laugengebäck

Laugengebäck mit Soda oder Natron

15 kleine Wecken

Zutaten

500 g Mehl, 40 g Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 250 ml Wasser, 40 g Butter, 4 Esslöffel grobes Salz zum Bestreuen

für die Lauge

1 l Wasser, 10 g Kaiser-Natron (Natriumbicarbonat, Natriumhydrogencarbonat), 1 Esslöffel Salz



Zubereitung

1. die Hefe in 50 ml lauwarmen Wasser zerbröseln
2. darin den Zucker lösen und etwa 50 g Mehl einrühren
3. diesen Vorteig etwa 15 Minuten im Warmen stehen lassen
4. Butter warm stellen, Backblech mit Backpapier belegen, Backofen auf 200°C vorheizen
5. nun das restliche Mehl, das Wasser, das feine Salz und die Butter zugeben und alles zu einem festen glatten Teig kneten
6. den Teig 15-30 Minuten im Warmen gehen lassen bis er sich deutlich vergrößert hat.
7. jetzt die Lauge mit dem Salz und dem Natron ansetzen und zum Kochen bringen.
8. aus dem Hefeteig 10 Wecken formen und jeden etwa 1 Minute in der kochenden Lauge ziehen lassen. Die Wecken gehen dabei um ein Drittel auf!
9. die Wecken aus der Lauge nehmen, mit dem groben Salz bestreuen und kurz auf ein Küchentuch legen, damit die Feuchtigkeit unten aufgenommen wird
10. jetzt die Wecken auf das Backblech legen, mit der Schere kreuzweise oben einschneiden und auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen

Dank an Andreas Börner für das Rezept und die Tips
zum Umgang mit der Lauge

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Bier