

# Laugenbrötli

ergibt 16 Stück

160g Wasser  
100g Milch  
70g Butter  
1/2 Würfel Hefe  
500g Halbweissmehl  
1,5 TL Salz  
  
1 Liter Wasser  
3 EL Kaiser Natron  
2 TL grobes Salz



Wasser, Milch, Butter in den Mixtopf geben und

2 Min. 37 Grad auf Stufe 2 erwärmen.

Die Restlichen Zutaten zugeben und alles

2 Min. mit dem Teigmodus kneten.

Den Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort  
50 Minuten gehen lassen.

Einen Topf mit 1 Liter Wasser aufsetzen.

Der Teig in 16 gleichgroße Teigstücke teilen und zu Brötli formen.

Wenn das Wasser kocht, das Natron langsam zugeben (Vorsicht, es schäumt) auf kleiner  
Stufe weiter köcheln lassen.

Die Brötli nacheinander in das Laugenwasser geben und für  
30 Sekunden darin baden.

Mit einer Schaumkelle die Brötli herausheben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech  
absetzen. Dreimal einschneiden und mit grobem Salz bestreuen.

Die Laugenbrötli noch einmal ruhen lassen, bis der Backofen auf 200 Grad  
Unter-/Oberhitze vorgeheizt ist.

Die Laugenbrötli 22 Minuten backen.

