

Laugenweckle

am Besten gleich doppelt machen (ergibt 2 Blech Laugenweckle)

Zutaten

1kg	Auch's Weizenmehl Type 550 oder Auch's Dinkelweißmehl*
1 Würfel	Hefe*
1Teel.	Zucker* oder Honig*
1/2L	lauwarme Milch oder lauwarmes Wasser
50g	Margarine/ Butter (rüher wurde Schmalz verwendet)
2 Teel.	Salz
	Lauge (verdünnen!)*
	Brezelsalz*

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig herstellen, gut gehen lassen (1 Stunde).
2. Den Teig zu einer Rolle formen, gleich große Teile abschneiden und zu Brötchen formen.
3. Brötchen auf einem bemehlten Brett gehen lassen (15 Min.) .
4. Lauge verdünnen, in einem kleinen Schüsselchen aufstellen.
5. Brötchen vorsichtig in die Lauge legen (evtl. mit 2 Löffeln oder Pfannenwender – nicht die Finger nehmen!!!).
6. Brötchen einschneiden und mit grobem Brezelsalz bestreuen.
7. Auf ein gefettetes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 – 220 Grad in ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

- Brezelsalz kann durch Sesam ersetzt werden → eignet sich besser um Laugenweckle einzufrieren