

Laugenweckle

Zutaten

1 kg	Auch's Weizenmehl Type 550* oder Dinkelweißmehl*
1	Würfel frische Hefe*
1TL	Zucker* oder Honig*
Ca. 700ml	lauwarme Milch
50 g	Butter, zimmerwarm (früher wurde Schmalz verwendet)
2 TL.	Salz*
	Lauge (verdünnen nicht vergessen!)*
	Brezelsalz*

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Mehl in die Teigschüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen und darin einen Vorteig aus Hefe, etwas lauwarmen Milch und Zucker herstellen. 5-10 Minuten ruhen lassen. Hat sich das Volumen des Teiges verdoppelt, wird er mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verknetet. Gut gehen lassen (ca. 1 Stunde).
2. Den Teig zu einer Rolle formen, gleich große Teile abschneiden (ca. 50g) und zu Brötchen formen.
3. Brötchen auf der bemehlten Arbeitsfläche gehen lassen (15 Min.) .
4. Lauge verdünnen, in einem kleinen Schüsselchen aufstellen.
5. Brötchen vorsichtig in die Lauge legen (mit 2 Löffeln oder Pfannenwender).
6. Brötchen einschneiden und mit grobem Brezelsalz bestreuen.
7. Auf ein gefettetes oder mit **Dauerbackfolie** belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 – 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

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