

## Laugenbrötchen/Laugenstangen



**½ Pck. Brotbackmischung**  
„Weißbrot“ vom Discounter  
**300 ml lauwarmes Wasser**

in eine Schüssel geben und mit zu einem Teig kneten. Mindestens 5 Minuten kneten, mit einem Tuch/Deckel abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Sollte der Teig kleben, dann weiteres Mehl drunterkneten, bis der Teig sich gut formen lässt. Aus dem Teig Brötchen oder Stangen formen und nochmals 20 - 30 Minuten gehen lassen.

**1 Btl. Natron (Kaiser-Natron)**

In dieser Zeit einen etwas größeren Topf mit Wasser füllen und darin auflösen. Diese Natronlösung zum Sieden bringen (nicht kochen!), die Herdplatte dann auf kleinste Stufe stellen und das Wasser somit warm halten.

**Ein Backblech mit Backpapier auslegen und jetzt den Ofen auf 200° vorheizen.**

Je nach Topfgröße jetzt 4 - 5 Brötchen (oder 1 bis 2 Stangen) in das Natronwasser legen, nach 30 Sekunden im Wasser wenden und nach weiteren 30 Sekunden die Brötchen aus dem Wasser nehmen und auf das Backblech setzen. Mit die Brötchen/Stangen bestreuen, das Salz leicht festdrücken und mit einem spitzen Messer das Brötchen sternförmig/die Stange längs etwas einschneiden. Alle Brötchen/Stangen auf diese Weise mit der Natronlauge behandeln und auf das Blech setzen.

**grobkörnigem Salz**

**Auf der untersten Schiebeleiste des Backofens etwa 15 bis 20 Minuten backen.**

**geriebenen Käse**

Wenn man gerne Käsestangen mag, kann man die letzten 5 Minuten der Backzeit drüber streuen.