

Fluffige Laugenbrötchen aus der Brownie Form von Pampered Chef

Bild und Rezeptidee von Susanne Altschuh



Laugenbrötchen aus der Brownieform von Pampered Chef

Hefeteig:

200ml lauwarmes Wasser

21g frische Hefe

1TL Zucker

400g Weizenmehl

1TL Salz

50g weiche Butter

Aus diesen Zutaten einen Hefeteig herstellen und 45 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in zwölf gleich große Stücke einteilen und jedes Stück zu kleinen Kugeln schleifen. Dann nochmals abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

2 Liter Wasser

50g Natronpulver

Grobes Salz zum bestreuen

Wasser erhitzen und kurz vor dem aufkochen das Natron hinzufügen und die Temperatur runter stellen.

Die Teigkugeln in der Natronlauge von jeder Seite 15 Sekunden baden. Dann die Teiglinge in die Brownie Form legen und kreuzweise einschneiden, mit dem groben Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 20-25 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de