



Tillman's Rezept-Tipp

Laugenbrötchen

Zubereitung: Hefe in Wasser auflösen. Mehl, Salz und Zucker vermengen, Wasser mit Hefe sowie flüssige Margarine (Mikrowelle) dazugeben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 min (oder in Tupper-Hefeschüssel bis Deckel "ploppt") gehen lassen.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Brötchen, Brezeln oder Laugenstangen formen, auf ein Backblech setzen und mit der Brezellauge bepinseln. (Vorsicht! Pinsel mit Naturborsten nehmen, Kunststoff löst sich in der ätzenden Lauge mit der Zeit auf!!! Hände sollten nicht mit der Lauge in Berührung kommen!)

Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden, ev. Hagelsalz darüber streuen.

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 15 - 20 min backen

Zubereitungszeit: ca. 60
Minuten

Zutaten: Natronlauge, 500 g Mehl, 2 TL Salz, 1 TL Zucker, 250ml lauwarmes Wasser, 1 Würfel Hefe, 40 g Magarine, grobes Salz, evtl. Käse zum bestreuen

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de