

Schnelle Laugenbrötchen

🕒 25 Min. + 20 Min. backen

Für 2 Backformen Brötchen oder für ein Backblech, mit Backpapier belegt
Ergibt 12 Stück

500 g Zopfmehl	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Wasser, Öl und Essig dazugliessen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
1¼ TL Salz	
1 Päckli Backpulver	
3 dl Mineralwasser mit Kohlensäure	
1 EL Sonnenblumenöl	
½ EL Apfelessig oder Weissweinessig	
1 TL Natron	Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, in die Backformen oder auf das vorbereitete Blech setzen. Natron mit dem siedenden Wasser anrühren. Kugeln zweimal damit bestreichen, Salz darüberstreuen. Kugeln mit einer Schere kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden.
3 EL Wasser, siedend	
½ TL grobkörniges Meersalz	
1 EL Rahm	Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, die noch heissen Brötchen sofort mit dem Rahm bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 157 kcal, F 2 g, Kh 29 g, E 5 g



*Besser als
vom Bäcker*

*Die Kohlensäure im Mineralwasser macht
deine Brötchen besonders luftig.*