

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

1 kg Weizenmehl  
400 ml Wasser  
200 ml Milch  
60 g Butter  
20 g Salz  
50 g Germ  
70 g Schweinefett  
70 g Stärkemehl  
20 g Kümmelpulver  
3 EL Natron  
Kümmel  
Salz, grob

**Mein persönlicher Tipp**

Will man schöne große Brezen haben, werden diese vor dem Tauchen eingefroren, damit sie die Form gut halten können.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Laugengebäck

**Zubereitung**

- Salz mit Wasser auflösen.
- Aus allen Zutaten einen festeren Teig bereiten. Teig zugedeckt 30 Minuten kühl rasten lassen.
- Teigstücke zu zirka 60 Gramm auswiegen, zu Brezen oder diversen Gebäcken formen, auf Backbleche mit Backtrennpapier legen und kurz aufgehen lassen.
- Für die Lauge 1 Liter Wasser aufkochen und dann das Natron zufügen. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
- Die Gebäcke darin tauchen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
- Einige Male mit einem scharfen Messer die Oberfläche einschneiden und mit Grobsalz-Kümmelmischung leicht bestreuen und ohne Schwaden (ohne Dampf) backen.
- Bei 220°C 15 bis 20 Minuten rösch backen (bis sich eine crosse knusprig braune Oberfläche bildet).