



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).

