

**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

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).

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