



**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**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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