

Laugenbrötli - Andreas Caminada

16.4.2020, sehr gut

Zutaten

1 kg Mehl
24 g Salz
20 g Zucker
100 g Olivenöl
83 g Weisswein
50 g Butter
373 g warmes Wasser
20 g Hefe
Natronlauge – 20g Natriumhydroxid auf 5dl H₂O – Achtung! erst das Wasser, dann die Lauge!!

Zubereitung

1. Hefe mit Zucker und Butter in warmem Wasser auflösen. Mehl, Salz, Olivenöl und Weisswein in die Rührmaschine geben. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Teig zu 40 - 50 g Portionen abwiegen und abdrehen. Teig-Rohlinge in der Natronlauge tunken (baden), einschneiden und für ca. 60 Minuten «gehen lassen».
3. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Bemerkung 16.04.2020:

- Teig relativ trocken, Brötchen formen eher schwierig. → ca. 0.5dl mehr Flüssigkeit zugeben.
- Wein könnte durch H₂O ersetzt werden.