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 H20 – 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.