# LAUGENGEBÄCK

4.9 bei 233 Bewertungen

2 h | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 200 Grad | 20 min

Weil sie einfach die allerbesten sind ... ich könnte sie zu jeder Tages- und Nachtzeit verspeisen.

## Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) ) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Für die Natronlauge das Wasser aufkochen, das Backnatron dazugeben (Vorsicht: Schäumt etwas auf) und ca. 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Dann den Teig in 70 g-Stücke aufteilen und diese zu glatten Kugeln schleifen. Die Kugeln 10 Minuten rasten lassen.

   Für 30 Sekunden mit der Oberseite nach unten in die heiße Lauge legen. Aus der Lauge nehmen und mit Mohn, Sesam oder auch grobem Salz bestreuen. Die Semmerl mit einer Schere kreuzweise einschneiden.

4. Die Laugensemmerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für ca. 20 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Natürlich können statt Semmerl auch Stangerl gebacken werden.

## Zutaten

**FÜR CA. 12 STÜCK**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 500 g | Weizenmehl 700 |
| 10 g | Salz |
| 50 g | zimmerwarme Butter |
| 300 g | lauwarme Milch |
| 21 g | frische Germ (= 1/2 Würfel) |

### LAUGE

| | |
|---|---|
| 3 EL | Natron |
| 1.5 l | Wasser |

Mohn, Sesam, grobes Salz zum Bestreuen

Laugengebäck lässt beim Backen viel eigenen Dampf entweichen. Diese sogenannten Eigenschwaden müssen mehrmals zwischendurch abgelassen werden. Ansonsten glänzt die Laugenkruste nach dem Fertigstellen nicht.