

Laugenwecken

Zutaten:

750g Weizenmehl Type 405

1 Tasse Roggenmehl 1150

1 Würfel Hefe

1 Esslöffel Salz

3 Esslöffel Öl

500ml warmes Wasser

- den Teig bis zur doppelten Menge gehen lassen
- kleine Häufchen auf das Blech legen
- nochmal gehen lassen
- mit Lauge bestreichen
- mit einem Messer ein Kreuz einschneiden und etwas Salz darüber streuen
- Backzeit: bei 200 °C etwa 20 bis 30 Minuten