



Laugenbrötli, Silserli

Sie sehen nicht so glatt und geschmeidig aus, wie die Laugenbrötchen aus der Bäckerei, halt eben etwas rustikaler. Geschmeckt haben sie jedenfalls ausgezeichnet. Gebacken werden sie aus einem hellen Hefeteig, der vor dem Backen in eine heisse Natron-Lauge getaucht wird. Die Lauge reagiert mit dem Gluten des Teiges, was beim Backen eine Maillard-Reaktion bewirkt, die für die typische braunglänzende Farbe sorgt. Sie können vor dem Backen mit groben Meersalz bestreut werden, was ihnen eine schöne Würze verleiht.

Die in der Schweiz gebräuchliche Bezeichnung Silserli bezieht sich nicht auf das Engadiner Dorf Sils, sondern auf "Salse" eine Bezeichnung für die Natronlauge (lat. sal = Salz).

Zutaten

Vorteig:

60g	Halbweissmehl
50g	Wasser
1g	Frischhefe

Hauptteig:

111g	Vorteig
300g	Halbweissmehl
200g	Wasser
4g	Frischhefe
5g	Salz

Lauge/Dekoration:

25g	Natron (5 Päckchen à 5g)
5dl	Wasser
	grobes Meersalz

Zubereitung

Zutaten für den Vorteig verkneten und 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Zutaten für den Hauptteig ohne Salz in der Maschine vermischen. Salz zugeben und ca. 6 Minuten kneten, bis der Teig ballig wird. Weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Teig in eine eingeölte Wanne geben und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei nach 40 und 80 Minuten je 2x dehnen und falten.

Teig mit Haushaltfolie abgedeckt über Nacht, mindestens 12 Stunden, ruhen lassen.

Teig mit den Fingern ausstossen, damit die grossen Blasen zusammen fallen. Teig auf eine leicht eingeölte Unterlage geben, in 6 Stücke teilen und zu ovalen Laibchen formen.

Ofen mit Backstein auf 200° vorheizen.

Wasser aufkochen, sobald es leicht sprudelt, Kochplatte ausschalten. Natron päckchenweise zugeben. Das Wasser schäumt dabei kräftig auf. Teiglinge nacheinander für je 30 Sekunden ins Wasser geben, jeweils nach 15 Sekunden drehen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Teiglinge auf den heissen Backstein legen, mit etwas Natronlauge bepinseln, mit Meersalz bestreuen und mit einer Rasierklinge je 2 mal diagonal einschneiden.

Auf der untersten Rille in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe zeigen.

Laugenbrötchen aus dem Ofen nehmen und sogleich leicht mit Sonnenblumenöl einpinseln. Das gibt ihnen einen schönen Glanz.



Natron und grobes Meersalz





