Laugenkranz

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 15 Min.
Garzeit	20 Min.
Stück	2
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

Der Laugenkranz verdankt seinen besonderen Geschmack der Natronlauge. Sie sorgt für die typische dunkle Kruste, das würzige Aroma und das weiche, luftige Innenleben, das die beliebten Silserli so unverwechselbar macht.

Teig

500 g Weißmehl

2 TL Zucker

12 g Salz

30 g Hefe, zerbröckelt

330 ml Milch

50 g Butter, kalt, in Stücken

Natronlauge

1 l Wasser

50 g Natron

Brezensalz, oder grobkörniges Salz zum Bestreuen

Backen

10 ml Kaffeesahne

Teig

Weißmehl, Zucker, Salz und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen, Milch dazugießen, Butter beigeben, mit dem Knethaken auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten kneten. Auf mittlere Stufe erhöhen, ca. 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig weiterkneten. Teig in eine leicht gefettete Schüssel oder Gärbox geben, in den Garraum stellen, mit Profi-Backen aufgehen lassen bei 32 °C ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 45 Min.

Aktion

Formen

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 Portionen je ca. 75 g teilen, zu gleichmäßigen Kugeln formen. Teiglinge mit etwas Abstand in eine Gärbox oder tiefes Blech geben, zugedeckt ca. 30 Minuten tiefkühlen.

Natronlauge

Wasser in einer Pfanne bei höchster Hitze aufkochen (Stufe P). Pfanne vom Kochfeld nehmen, Natron darunterrühren, bis sich das Natron aufgelöst hat. Teiglinge einzeln für ca. 20 Sekunden eintauchen, abtropfen lassen, jeweils aus 6 Teigkugeln zwei Kränze formen, Oberfläche der Teiglinge mit einem scharfen Messer je in der Mitte ca. 1-2 cm tief einschneiden, mit etwas Salz bestreuen.

Backen

Garraum mit Profibacken bestrichen auf 220 °C vorheizen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 20 Minuten backen. Kränze herausnehmen, noch heiß mit etwas Kaffeerahm bestreichen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garraum auf 220 °C mit Profi-Backen bestrichen (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bestrichen 220 °C während 20 Min.

Tipps

In Bäckereien wird für die Zubereitung von Laugengebäck eine Bäckerlauge verwendet, die stark ätzend ist und Schutzhandschuhe, eine Schutzbrille und spezielle Entsorgung verlangt. Das Gebäck wird dadurch farblich gleichmäßiger und intensiv-laugig. Hier im Rezept wurde mit herkömmlichem Natron und Wasser gearbeitet, so ist die Lauge ungefährlich und kann im Abfluss entsorgt werden.

Zubehör

Backblech

Pfanne mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.04.2026