



# 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 das beliebte Laugengebäck 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 Speisnatron
- Brezelsalz, oder grobkörniges Salz zum Bestreuen

## Backen

---

- 10 ml Kaffeesahne

## Teig

---





Weißmehl, Zucker, Salz und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen, Milch dazugießen, Butter begeben, 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 einem Topf bei höchster Hitze aufkochen (Stufe P). Topf vom Kochfeld nehmen, Speisnatron 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 Kaffeesahne 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 erfordert. Das Gebäck wird dadurch farblich gleichmäßiger und intensiv-laugig. Hier im Rezept wurde mit herkömmlichem Speisnatron und Wasser gearbeitet, so ist die Lauge ungefährlich und kann im Abfluss entsorgt werden.

## Zubehör

---

Kuchenblech

Topf mit Deckel (ca. 20 cm Ø)

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

13.04.2026

