

### Zutaten:

250g	Weizenmehl (Typ 405)
250g	Weizenmehl (Typ 505)
2 TL	Salz
1/2	Hefe
ca. 15g	Butter oder Margarine
290ml	Wasser
<b>Lauge</b>	
45g	Natron
1 L	Wasser



### Zubereitung:

1. aus den Zutaten einen Hefeteig rühren
2. den Teig gehen lassen, bis er doppelt so groß ist
3. danach den Teig nochmals durchkneten
4. nach Lust und Laune kleine Brötchen, Stangen oder Brezeln formen
5. Wasser und Natron zum Kochen bringen, auf dem Siedepunkt halten
6. Gebäck ca. 30 Sekunden in das Wasser tauchen
7. abtropfen lassen
8. auf ein gefettetes Backblech (oder Backpapier) legen, kreuzweise einschneiden und mit Gewürzen (Sesam, Mohn, Salz) oder Käse bestreuen

**Backzeit:** vorgeheizt bei 180° Grad ca. 15-20 Minuten

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!**

