

Laugenherzen

Teig:

300 g Wasser
2 TL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
600 g Weizenmehl 550
60 g Butter, weich
2 TL Salz

Zum Bestreuen:

verdünnte Lauge
oder:
1,5 l Wasser
50 g Natron
grobes Meersalz, Sesam...



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Teigzutaten einkneten.
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die 2 Liter Nixe geben und abgedeckt **ca. 1 Stunde** gehen lassen.

Teig auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden. Jeden Teigling rundwirken, anschließend ca. 50 cm in die Länge rollen, am Ende dünner werdend. Jetzt zu einem Herz formen und die Enden gut andrücken.

Nun die ersten 4 Stück entweder in verdünnte Lauge oder aufgekochter Natronlösung tauchen und auf den gefetteten Zauberstein legen. Je nach Geschmack mit Salzkörnern oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **20 min.** backen. Mit den nächsten 4 Teiglingen wiederholen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.