

Laugenstangen

Teig:

130 g Wasser
130 g Milch
1 TL Honig
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
500 g Weizenmehl 550
75 g Butter, weich
1 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 Honig im lauwarmen Wasser und Milch auflösen.
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

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

Den Teig in die 2 Liter Nixe geben und abgedeckt **ca. 45-60 min.** gehen lassen.

Teig auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden.
Jeden Teigling rundwirken, anschließend mit dem Teigroller oval ausrollen und von der kurzen Seite her aufrollen.

Nun die Teiglinge entweder in verdünnte Lauge oder noch heißer Natronlösung (Wasser und Natron im Topf aufgeköcht) tauchen und auf den gefetteten Zauberstein legen. Mit einem scharfen Messer **ca. 3 mal** schräg einschneiden.
Je nach Geschmack mit Salzkörnern oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 25 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.