

Laugenecken

Teig:

210 g Milch
15 g frische Hefe
1 TL Honig
500 g Mehl 550
1 Ei
65 g Butter, weich
1 TL Salz

Zum Bestreichen:

60 g Butter, weich

Zum Bestreuen:

Lauge / Natronlauge
Sesam, grobes Salz,
Kürbiskerne, Mohn...



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

Hefe und Honig in lauwarmer Milch auflösen.
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)
Restliche Teigzutaten einkneten.
(im TM: **8 min. Teigknetstufe**).

Den Teig in die 2 Liter Nixe füllen und abgedeckt **ca. 1-1,5 Stunden** gehen lassen, bis der Teig die Nixe komplett ausfüllt.

Anschließend auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden.
Jedes Stück rundwirken und anschließend auf die 20,3 cm Marke rund ausrollen.
Teigling auf das leicht bemehlte, große Schneidebrett legen, mit weicher Butter einpinseln.

Das nächste rund ausgerollte Teigstück drüber legen und andrücken, danach mit Butter bestreichen. Bis zum letzten Teigstück fortfahren, dieses nicht mehr mit Butter bestreichen.

Ein Geschirrtuch drüberlegen und **20 min.** abgedeckt gehen lassen. Danach **ca. 15 min.** in den Kühlschrank stellen, dass die Butter etwas fest wird.
Jetzt mit dem Brotmesser wie eine Torte in 8 Stücke schneiden.

In verdünnter Bäckerlauge oder aufgekochter Natronlauge (1,5 l Wasser und 50 g Natron) 2 x hintereinander tauchen bzw. einpinseln, mit etwas Abstand auf die White Lady verteilen.
Nach Geschmack mit Saaten/Salzkörnern belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 20-25 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.