

Laugensemmeln

Teig:

250 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Honig
320 g Weizenmehl 550
160 g Dinkelmehl 630
2 TL Backmalz
40 g Butter
10 g Salz

Zum Bestreuen:

Brezenlauge
Brezensalz, Sesam



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

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

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

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

Den Teig in der 2 Liter Nixe ca. **1,5 h** gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in ca. 8-10 gleich große Stücke schneiden, jeden Teigling falten und rundwirken. Danach die Teigunterlage mit dem Streufix bemehlen und die Teiglinge mit etwas Abstand auf das Mehl setzen.
Abgedeckt nochmals ca. **30-45 min.** gehen lassen.

Umgedreht in Bäckerlauge tauchen und wieder umgedreht auf den gefetteten Zauberstein legen (oder Lauge direkt mit dem Pinsel auftragen). Wer Wert auf seine Patina legt, kann hier Backpapier unterlegen, denn die Lauge entzieht dem Stein Patina. Nun mit einem scharfen Messer einschneiden und nach Geschmack ggf. mit Brezensalz oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf der untersten Schiene ca. **30-35 min.** backen, ggf. die letzten **10-15 min.** auf **180 Grad** runterschalten, falls sie sehr braun werden. Danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.