

Laugenkonfekt

nach Slavas Rezept für schnelle softe Laugenbrötchen!



520g Mehl 405

200ml Wasser, warm

110ml Milch, warm

1/2 Würfel frische Hefe

1EL zimmerwarme Butter

2TL Zucker

2TL Salz

Für die Lauge:

1l Wasser

50g Kaisernatron

**verschiedene Körner (Mohn, Sesam,
Kürbis, Sonnenblume...)**

Meersalz

Zuerst löst ihr die Hefe zusammen mit dem Zucker im warmen Wasser auf. Dann kommt die Milch dazu. Mit Mehl, Salz und Butter vermischen und alles 4-5 Minuten verkneten. Aus dem Teig formt ihr ca. 12cm lange und 3cm dicke Stangen. Diese lasst ihr eine halbe Stunde gehen. In der Zwischenzeit kocht ihr das Wasser, nehmt es vom Herd und rührt das Natron ein. Vorsicht, schäumt! Auf kleiner Flamme wieder auf den Herd. Es soll heiß sein, aber nicht mehr kochen.

Die Stangen werden kurz in die Lauge gegeben und ein paar Mal gedreht.

Rausnehmen und in 4 Stücke schneiden. Die drückt ihr dann in die gewünschten Körner und legt sie auf ein Backblech. Das Salz wird nur drüber gestreut. Die

Teilchen werden dann bei 190° (Ober-Unterhitze, vorgeheizt) ca. 15-20 Minuten gebacken. Die braune Färbung zeigt sich erst gegen Ende der Backzeit. Das Konfekt schmeckt auch noch am nächsten

Tag sehr gut.

Nudelholz und Nadelkissen