

Laugengebäck

Ein pikantes Gebäck für die Party.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

250 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Lauge:

1 l Wasser

40 g Dr. Oetker Natron (kein Soda oder Ätznatron verwenden!)

Zum Bestreuen:

Hagelsalz geriebener Gouda,

Kümmel- oder Mohnsamen

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 2 Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in 10 Portionen teilen und z. B. zu Brezeln, Stangen oder Brötchen formen. Nach dem Formen die Teigstücke nochmals gehen lassen.

Brezeln:

Teigstücke zu etwa 55 cm langen Rollen formen, jeweils zu Brezeln schlingen und die Enden fest andrücken.



Stangen/Ringe zubereiten:

Teigstücke zu knapp 20 cm langen Rollen formen und die Enden nach Wunsch zu einem Ring zusammendrücken. Stangen erst nach dem Tauchen einschneiden.

Brötchen zubereiten:

Teigstücke zu runden oder ovalen Brötchen formen und erst nach dem Tauchen kreuzweise einschneiden.

3 Lauge zubereiten:

Wasser in einem hohen Topf aufkochen, Topf vom Herd nehmen und Natronpulver vorsichtig langsam einrühren, da die Lauge stark sprudelt.

- 4 Alle Teigstücke am besten mit Hilfe eines großen Schaumlöffels in die heiße Lauge tauchen, gut abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Gebäck einschneiden und nach Belieben mit den Zutaten bestreuen, dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Laugengebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Laugengebäck ist gefriergeeignet.

