



L augenstangen/L augengebäck

Zubereitungszeit

Minuten

Rezept für:

8 Stück

Zutaten:

Alter Teig/orteig
Mindest. 3- 5 Tage vorher
ansetzen
40g Weizenmehl 550 od. 405
25- 30g Wasser
ein ganz kleiner Krümel Hefe
1g Salz

Alles gut verkneten. Der Teig
sollte nicht zu sehr kleben, sondern
ehr fest sein. Teig gut abdecken
und kühl lagern, bis zum
verbrauch.

Hauptteig
alter Teig ca. 60g
375g
30g Stärke
185g Wasser
10g Frischhefe
10g Salz
1/2 Teel Backmalz
30g Butter
10g Weizensauer (optional:
Trockensauer)

Lauge:
20g Laugenperlen, Internet od.
Apotheke
1 Liter kaltes Wasser
In eine Plastikschiessel auflösen
lassen

Zubereitung

In einem Topf Stärke mit Wasser glatt rühren, unter Rühren
zum Kochen bringen. Butter unterrühren und die
Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Dann alles vermengen, nach 3 Minuten gebe ich den alten
Teig dazu, je nach Teigbeschaffenheit noch etwas Wasser
zufügen. Insgesamt 10 min. Gesamtknetzeit.
Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und 45- 50 Minuten
ruhen lassen, bis sich das Volumen vom Teig sichtlich
vergrößert hat.

Die Lauge darf nur mit Plastik in Berührung kommen. Die
Lauge kann mehrmals verwendet werden, dazu die Lauge in
einem gut verschließbaren Plastikbehälter lagern.
Den Teig in Stücke von 100g teilen. Mit dem Nudelholz zu
kleinen "Fladen" ausrollen und von der schmalen Seite her
aufrollen, dass eine Stange entsteht.
Die Teigstücke auf ein Backblech mit Backpapier setzen
(Kathrin: ich verwende immer eine Backmatte).

Backofen so vorheizen, damit eine Temperatur von ca. 25- 30
Grad erreicht wird, nicht wärmer! Die Teigstücke nicht
abgedeckt (damit sich eine Haut bildet) im Ofen 20- 25 min.
ruhen lassen. Beim Laugen eine Schutzbrille und
Handschuhe tragen (Vorsicht! Verätzungsgefahr).

Die Lauge in eine große Schüssel geben und die Teiglinge mit
einem geölte Schaumlöffel (Plastik) vollständig in die Lauge
tauchen (3- 5 Sek.) und wenden, herausnehmen und kurz
abtropfen lassen. Die Stangen auf ein Backblech mit
Backpapier setzen (Kathrin: Backmatte), mit einer scharfen
Klinge tiefe Einschnitte machen 3- 4-mal. Mit Hagel Salz,
Sesam oder Mohn bestreuen.

Laugenstangen im vorgeheizten Backofen (Ober u.
Unterhitze) bei 200° ca. 20 Minuten backen, bis es eine
goldbraune Farbe hat.

Bemerkungen: Schmeckt frisch aus dem Ofen am besten. Hagelsalz löst sich nach einer gewissen Zeit auf den Brötchen auf und nässt auf der Gebäckoberfläche. Echte Lauge immer kalt verwenden, niemals erhitzen. Laugenperlen immer in kaltem Wasser auflösen!