

Laugenkonfekt

Zutaten für 2 Bleche

Laugenkonfekt:

Für den Teig

- 400 ml Milch
- 42 g Frischhefe (1 Würfel)
- 600 g Weizenmehl
- 2 TL Salz



Für die Lauge

- 500 ml Wasser
- 3 Päckchen Natron

Für die Deko

- geriebener Käse
- Sesam
- Kürbiskerne
- Sonnenblumenkerne

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Erwärmt die Milch handwarm und löst die Hefe darin auf. Anschließend gebt ihr das Mehl und das Salz hinzu und knetet alles zu einem gleichmäßigen Teig.

Zubereitung mit dem Thermomix

Gebt die Milch und die Hefe in den Mixtopf und erwärmt sie 2 Minuten lang bei Stufe 1 auf 37°C. Dann gebt ihr das Mehl und das Salz dazu und lasst euren Thermomix 2,5 Minuten lang alle Zutaten auf Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Gebt den Teig in eine Schüssel, bedeckt ihn mit einem Tuch und lasst ihn an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen.

Dann formt ihr aus dem Teig eine lange dünne Rolle...

...dir ihr in kleine Stücke schneidet...

...und formt aus den einzelnen Teigstückchen kleine Brötchen.

Gebt das Natron in einen Topf mit dem Wasser und lasst es aufkochen. Dann taucht ihr die kleinen Teigkugeln nacheinander für 30 bis 60 Sekunden hinein...

...und legt sie danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Jetzt bestreut ihr die Laugenbrötchen noch mit Zutaten eurer Wahl wie geriebenem Käse, Kürbiskernen, Sesam oder Salz, bevor sie für 10-15 Minuten bei 200°C gebacken werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

