

Laugenstangerln

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 g Salz
10 g Backmalz
¼ l lauwarmes Wasser
20 g weiche Butter
Kümmel gemahlen

Lauge zum Tauchen:

1 l Wasser
3 Pck. Dr. Oetker Natron

Zum Bestreuen:

grobes Salz

- 1 Teig:**
Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine (Knethaken) 8 Min. auf niedriger Stufe verkneten. Den Teig ca. 10 Min. rasten lassen.
- 2** Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 15 Stücke teilen. Die Teigstücke rund formen und zugedeckt einige Minuten rasten lassen.
- 3** Die Teigstücke flach drücken, von oben zur Mitte hin einschlagen, fertig aufrollen und von der Mitte aus länglich rollen. Die Stangerln mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Küchentücher geben. Abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
- 4** Das Küchentuch erst kurz vor dem Tauchen entfernen, damit die Stangerln etwas abtrocknen können.
- 5 Zum Tauchen und zum Bestreuen:**
Für die Lauge Wasser mit Natron verrühren, bis das Natron vollständig aufgelöst ist. Achtung: Zum Tauchen der Stangerln unbedingt Einweghandschuhe verwenden! Die Oberseite der Stangerln mit beiden Händen kopfüber durch die Lauge ziehen, etwas ablaufen lassen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Die Stangerln mit Salz bestreuen.



Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei offenem Zug backen.

Ober-/Unterhitze 230 °C
Heißluft 210 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

- 6 Den Backvorgang mit den übrigen Laugenstangerln wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig eignet sich auch für Laugenbrezeln.

