



Laugenstangen



 Arbeitszeit: 25 Minuten

 Koch- & Backzeit: 15 Minuten

 Ca. 8 Stück

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig

- 500g Weizenmehl Type 550
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1/2 Würfel Hefe (Je weniger Hefe, desto länger die Ruhezeit)
- 90ml lauwarme Milch
- 1 gehäufte TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 2 EL Natron

Zum Bestreichen

- Bäckerlauge
- Brezelsalz
- Sesam geschält

Zubereitung

Zuerst die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Anschließend die restlichen trockenen Zutaten für den Teig miteinander verrühren. Das Hefe-Milch-Gemisch, sowie die weiche Butter und das Wasser in die trockenen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig für ca. 40 Minuten ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Danach den Teig in 8 gleichgroße Teiglinge portionieren und zu Stangen formen. Diese viermal mit einem scharfen Messer einschneiden, mit Lauge bestreichen (mit Handschuhen und abgedeckter Arbeitsfläche!) und mit Brezelsalz und Sesam bestreuen.

Zuletzt für ca. 15 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze oder 180° Umluft backen.

Guten Appetit!

