

LAUGENECKEN

Zutaten:

- 160 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1 EL Öl
- 0,5 TL Zucker
- 1,5 TL Salz
- 300 g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 1 Rolle Fertig-Blätterteig
- 40g Natron (1 Tütchen)
- Sesam, Hagelsalz oder sonstige Saaten nach Geschmack

Zubereitung:

- Wasser, Öl, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben, auf 37 Grad 2 Minuten bei Stufe 2 erwärmen
- Mehl und Salz zufügen und 3 Minuten Teigstufe kneten
- Natron mit 1 Liter Wasser auf dem Herd aufkochen und beiseite stellen
- Blätterteig auspacken, ausrollen und an die Seite legen
- Zubereiteten Teig auf einer Teigunterlage auf etwa die gleiche Grösse vom Blätterteig ausrollen.
- Beide Teige übereinanderlegen und 1 x in der Mitte umklappen, also einmal zusammenfallen
- Diese Hälften noch einmal ausrollen und erneut zusammenklappen
- Diesen Vorgang, also falten und wieder ausrollen, wenigstens 6 x wiederholen
- Das Ausrollen wird hierbei immer schwieriger und der Teig immer kompakter
- Die Teigplatte sollte hinterher etwa eine Grösse von 25-30 x 25-30 cm haben
- Den Teig nun mit Hilfe des Nylonmessers in 4 Quadrate / Rechtecke teilen und jedes dieser Teile dann noch einmal halbieren oder in vier Teile teilen
- Ich mag gerne kleine Ecken, deswegen habe ich den Teig in 16 Stücke geteilt
- Jedes dieser 8 oder 16 Teile noch einmal falten und etwas mit dem Teigroller andrücken, an dieser Stelle springen die Ecken später leicht auf und man kann sie wunderbar mittig aufschneiden
- Die Teiglinge müssen nun jeweils für 30 – 60 Sekunden ins mittlerweile auf etwa 70 Grad abgekühlte Natron-Wasserbad und werden danach auf dem Zauberstein oder James gegeben
- Die Ecken nach Belieben mit Sesam, Hagelsalz, Kürbiskernen oder sonstigen Saaten bestreuen und bei 200 Grad Ober- /Unterhitze für ca. 25 Minuten fertigbacken

