

Kastanien - Laugengebäck

Hauptteig

320g	Wasser	warm
30g	Hefe	frisch
20g	Malz	
40g	Butter	streichfähig
200g	Brotmehl	Weizen
200g	Dinkel	700
200g	Roggenmehl	960
18g	Salz	Steinsalz
Lauge:		
1000ml	Wasser	Zum Kochen bringen
1 Essl	Speisenatron	Mit dem Wasser 5 min kochen lassen.

Die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und ca. 5 Min zu einem glänzenden Teig kneten. Zugedeckt rund eine halbe Stunde rasten lassen. Dann teilt man den Teig in viele 25g Stücke und wirkt sie ein wenig oval. Zwischendurch stellt man die Lauge ca. 5 min leicht köcheln auf den Herd. Dann gibt man nach und nach die Ovalen Teiglinge in die Lauge und lässt sie ca. 15 sec. darin sieden. Jetzt legt man sie mit einem Seihlöffel auf das Backpapier und schneidet die Teiglinge auseinander und legt sie mit Abstand auf das Blech. Noch einmal kurz gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ca. 12 min. backen.



Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch

Sützel Katharina
"bleibamboden.at"