

LAUGENKONFEKT

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



75 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche Laugenkonfekt

Für den Teig

- 400 ml Milch
- 42 g frische Hefe (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



Zubereitung:

1. Erwärme die Milch handwarm und löse die Hefe darin auf. (Thermomix: 2 Min. / 37 Grad / Stufe 1)
2. Gib das Mehl und Salz dazu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. (Thermomix: 2,5 Min. / Knetstufe) Gib den Teig in eine Schüssel, decke ihn mit einem Tuch ab und lass ihn an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen.
3. Forme aus dem Teig eine lange dünne Rolle. Schneide sie in Stücke und forme aus den einzelnen Teigstücken Laugenkonfekt Brötchen.
4. Gib für die Lauge Wasser und Natron in einen Topf und lass es aufkochen. Tauche dann nacheinander für 30 bis 60 Sekunden die kleinen Brötchen hinein. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
5. Bestreue das Laugenkonfekt mit beliebigen Toppings wie geriebenem Käse, Kürbiskernen, Sesam oder Salz. Backe es 10-15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Die genaue Backzeit richtet sich nach der Größe deines Konfekts. Es ist fertig, wenn es Farbe bekommen hat.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.