



## ACMA – SUPER LOCKER / IDEAL FÜR SANDWICHES



Lockere Teigkringel, die individuell belegt werden können.



Zubereitungszeit

**60 Minuten**



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

### ZUBEREITUNG

Hefe mit Zucker und Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Hefeteig verkneten, diesen mindestens 8 Min. kneten, so dass er geschmeidig wird. Hierbei nur so viel Mehl zugeben, bis der Teig eine weiche Konsistenz hat, ohne aber dabei zu kleben.

Aus dem Teig eine Kugel formen und diese mit Öl bestreichen und in abgedeckt in einer Schüssel ca. 30-60 Min. aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

Etwas Öl auf eine Silikonmatte geben und den Teig darauf legen. Den Teig in 70 g Stücke abwägen und zu Kugeln formen. Diese Kugeln in die Länge ziehen und dabei zwirbeln und zu einem Teigring formen, die Enden sollten unter dem Teigring verschwinden.

Die fertig geformten Teigringe mit Abstand auf ein Blech setzen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Inzwischen Eigelb, Zucker und Wasser verrühren und die Teiglinge damit bestreichen und mit Schwarzkümmel oder Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für ca. 20 Min. backen.

Anschließend können sie wie Sandwiches belegt werden oder auch pur gegessen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### TEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 1 kg Mehl
- 1 EL Zucker
- 2 Eiweiße
- 1 TL Salz
- 250 g Wasser (warm)
- 125 ml Öl
- 250 ml Milch

### ZUM BESTREICHEN:

- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- Schwarzkümmel oder Sesam zum Bestreuen