LAUGENKONFEKT / PARTYKONFEKT





Kleines, feines Laugengebäck fürs kalte oder warme Buffet.





PORTIONSRECHNER: Stück: 60

Salz, o. Ä.

HEFETEIG	HEFET	HEFETEIG:	
Verrühre das Wasser mit der Hefe und dem Zucker. Füge nun den Joghurt, die Milch, das Mehl, das Salz und die weiche Butter hinzu und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Rolle ihn zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde ruhen.		150 ml Wasser (warm)	
		21 g Hefe (frisch)	
Teile den Teig auf einer gefetteten Arbeitsfläche nun in 4 Portionen auf. Forme diese zu langen Rollen, mit etwa 2-3 cm Durchmesser. Schneide 2 cm breite Scheiben ab.		1 TL Zucker	
		150 g Joghurt (3,5 %)	
NATRONLAUGE		50 ml Milch	
		600 g Mehl	
Bringe in der Zwischenzeit nun auch das Wasser gemeinsam mit dem Natron zum Kochen.		1.5 TL Salz	
		40 g Butter (weich)	
Tauche die Teigteilchen kurz ein, lasse sie 2-3 Sekunden darin schwimmen, nimm sie heraus und lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Bestreue sie nach Belieben mit Mohn oder anderen Zutaten.	NATR	NATRONLAUGE:	
Backe die Teilchen im vorgeheizten Backofen bei 210°C O/U für etwa 15-18 Minuten.		1 I Wasser	
		50 g Natron	
Viel Spaß beim Nachmachen!			
Eure Sally <3	ZUM BESTREUEN:		
		2 EL Mohn, Sesam, Kürbiskerne,	