Laugenknoten luftig, weich & lecker



Zutaten Teig

- 500 g Mehl Type 550
- 1 PK Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 50 g weiche Butter

Zutaten Lauge

- 1000 ml Wasser
- 50 g Natronpulver
- 1 TL Salz

Außerdem

- grobes Salz und Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

- Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine für 7 Minuten zu einem geschmeidigen leicht festen Teig kneten.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- Nach dieser Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte in 12 gleich große Portionen teilen, rund formen und abgedeckt für 10 Minuten gehen lassen.
- Jedes Teigstück zu einem ca. 20 cm langen Strang rollen, zu einem Knoten formen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für die Natronlauge das Wasser in einem Topf zum kochen bringen, zur Seite ziehen und langsam das Natronpulver und Salz reinrieseln lassen, kurz umrühren.
- Uber den Topf die Knoten nacheinander auf eine Winkelpalette setzen und 2 Mal mit der Natronlauge einpinseln.
- Mit etwas Abstand zueinander die Konten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit groben Salz oder Sesam bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200° C Ober-/Unterhitze für 15 - 18 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen die Laugenknoten mit etwas Wasser bestreichen, vom Backpapier lösen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Portionsgröße: 12 Laugenknoten
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15–18 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©