

Feinste Laugenstangen



Hefeteig

Zutaten

- 500 g Halbweissmehl (Alternative Weissmehl / Ruchmehl)
- 1.5 TL Salz
- 1 TL Malzextrakt (Kaufe ich in einem deutschen Reformhaus), Alternative 1TL Ahornsirup
- 10 g Frischhefe
- 50 g Butter, weich
- 3 dl Milchwasser (1/2 Milch / 1/2 Wasser), lauwarm
- 1 EL grobkörniges Salz, zum Bestreuen (z.B. gemahlenes Steinsalz)
- 3 Portionen Kaffeerahm zum Bestreichen

Zubereitung

Für eine gelungene Zubereitung gibt es **drei „Geheimtipps“**. Erstens: die Silserstangen werden aufgerollt, nicht geformt. Zweitens: Mit Kaffeerahm unmittelbar nach dem Backen bestreichen. Das sorgt für den schönen Glanz. Drittens: Die perfekte Grösse der Salzkörner macht's aus. Das Salz zieht nicht ein. Und jetzt der Reihe nach.

- Mehl, Salz, Butter in eine Schüssel geben
- Hefe, Malzextrakt im lauwarmen Milchwasser auflösen und in die Schüssel geben
- Zu einem weichen, glatten Teig kneten
- Mit feuchtem Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Den Teig in 10 Portionen teilen
- Flach und lang 3 mm dünn auswalken und aufrollen
- 20min aufgehen lassen

Lauge

Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 1 EL Salz
- 100 g Natriumhydrogencarbonat (umgangssprachlich Speise-Natron) in Apotheken im Offenverkauf erhältlich

Zubereitung

- Wasser mit Salz und Natron in einer Chromstahlpfanne aufkochen
- Auf tiefer Stufe weiterkochen lassen
- Die Silserli einzeln mit einer metallenen Schaumkelle kurz in die heisse Lauge tauchen, wenden – 20 Sekunden ziehen lassen
- Abtropfen und auf ein Blech mit Backpapier legen
- Mit scharfem Messer oder Rasierklinge diagonal 5mm tief einschneiden
- Salz darüberstreuen und sofort backen

Backen

- ca. 16 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen
- Herausnehmen und sofort mit Kaffeerahm bestreichen, damit die Oberfläche glänzt

Bilder (Variante Laugenstangen)



