

Laugenzöpfe mit Übernachtgare vom großen runden Stein

Zutaten:

Für den Teig:

370 g Wasser
5 g frische Hefe
1 Tl. Honig
680 g Weizenmehl Type 550
12 g Salz
10 g Butterschmalz oder Butter

Lauge:

ca. 250 ml. anwendungsfertige Brezellauge
(Rest kann in einem Schraubglas aufbewahrt werden)



Zubereitung:

Wasser und Hefe miteinander verrühren. (Thermomix: Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen).

Mehl, Butter und Salz zugeben und verkneten (Thermomix: 2 Min./Teigknetstufe). Teig in eine geölte Schüssel füllen und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 h anspringen lassen. Sodann den Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage in 24 gleich große Teile teilen und rund wirken. 10 min. abgedeckt entspannen lassen. Sodann Teigstücke etwa zu 40 cm. langen Rollen formen und jeweils mit 3 Teigsträngen zu einem Zopf flechten. Nun abgedeckt bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Laugenzöpfe aus dem Kühlschrank holen und dabei den Backofen auf 250 Grad-Ober-/Unterhitze aufheizen. Fertige Lauge vorsichtig (Hände und Augen geschützt) in die mittlere Edelstahlschüssel füllen und die Zöpfe vorsichtig eintauchen und mit der großen Siebschaufel auf den gefetteten großen runden Stein legen. Mit Salz oder Saaten bestreuen und mit einem scharfen Messer oder einer Schere kreuzweise einschneiden.

In den auf 250°C vorgeheizten Backofen einschließen und Temperatur sofort auf 210°C zurückdrehen. In ca. 20-25 Minuten fertig backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel (aus dem Set), großer runder Stein, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber, große Siebschaufel.

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN