

Laugenbällchen

ZUTATEN FÜR CIRKA 25 KLEINE LAUGENBÄLLCHEN:

350G WEISSMEHL
1,75 DL EISKALTES WASSER
15G KALTE BUTTER* IN KLEINE STÜCKCHEN GESCHNITTEN
1 EBLÖFFEL SALZ
1 TÜTCHEN TROCKENHEFE (6G)
—
4 TÜTCHEN NATRON
1,5 LITER WASSER
PLATZ IM EISSCHRANK

DIE ZUTATEN IN EINER SCHÜSSEL ZU EINEM FESTEN TEIG VERARBEITEN. ACHE DABEI DARAUF, DASS DER TEIG KÜHL BLEIBT – ALSO WENN DU MIT DER HAND KNETEST, IST BEEILUNG ANGESAGT! DEN TEIG MIT EINEM FEUCHTEN TUCH ABGEDECKT 15 MINUTEN RUHEN LASSEN UND ANSCHLIEßEND ZUERST IN 3 CM DICKE ROLLEN FORMEN UND DANN IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN. ZU BÄLLCHEN FORMEN UND NOCHMALS ZUGEDECKT 10 MINUTEN RUHEN LASSEN. IN DER ZWISCHENZEIT BRINGST DU DAS WASSER MIT DEM NATRON ZUM KOCHEN. JETZT DIE BÄLLCHEN FÜR 30 SEKUNDEN INS KOCHENDE WASSER GEBEN – ACHTUNG: SIE KLEBEN LEICHT AM TOPFBODEN FEST! SOLANGE SIE NOCH FEUCHT SIND, MIT SESAM, MOHN, SONNENBLUMENKERNEN, SALZ ODER KÄSE BESTREUEN UND AUF EINE MIT BACKPAPIER AUSGESCHLAGENE SCHUBLADE DES EISSCHRANKES LEGEN. NUN KOMMEN DIE BÄLLCHEN FÜR 30 MINUTEN IN DEN EISSCHRANK. IN DER ZWISCHENZEIT DEN BACKOFEN AUF 240°C VORHEIZEN UND DANN DIE BÄLLCHEN FÜR CIRKA 13 MINUTEN BACKEN.

MAN KANN DAS LAUGENGEBÄCK AUCH PRIMA EINFRIEREN: DAZU EINFACH DIE BÄLLCHEN FÜR 6 STUNDEN AUF DER SCHUBLADE LASSEN UND ANSCHLIEßEND IN EINE DOSE ODER GEFRIERBEUTEL UMFÜLLEN. GEBACKEN WERDEN SIE DANN GENAUSO WIE DIE UNGEFRORENEN EXEMPLARE.