

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

Produktinfos

Rezepte

Altenburger

Baguette

Brötchenbackmittel Rösch

Dinkel-Hanf-Brötchen

Dinkel Hanf Stollen

Dinkelvollkorn

DinkelWaben

Fertigsauer

Kartoffelbrot u. Brötchen

Laugenstangen m Brenneselkäse

Malzkorn kräftig

Megastabil

Nordländer

Pan Doro

Roggenkruste

Röggeli

Schrotti Brot

Sechs-Korn

Wurzelbrot

Fachliteratur

Informationen

News

Kontakt

Datenschutz

Impressum

AGB

Versandkosten

Widerrufsrecht

Rezepte / Laugenstangen m Brenneselkäse

Laugenstangen mit Brenneselkäse**Laugenstangen mit Brenneselkäse**

Laugengebäck Allgemein

Powered for Minerva Handelsgesellschaft MBH

500 g Weizenmehl Type 550

500 g Dinkelmehl Type 630

20 g Meersalz

30 g Weizenbackmalz

40 g Hefe

50 g BUTTER

1 EI

400g Brenneselkäse (der von FRICO ist am besten dafür)

400 - 450 ml Wasser

Laugensalz und Lauge

Zubereitung:

Alles schön zusammen Kneten , mit dem Wasser vorsichtig sein !!!

Teig soll feste aber nicht zu feste werden .

Schön WOLLIG und GESCHMEIDIG soll der Teig werden also lange Kneten (von Hand gute 10 minuten).

Dann 20 Minuten an einem Warmen Ort stellen ;-)

in ca 20 Stück Teilen und kleine Kugeln formen.

Wenn alle kleine Kugeln sind mit der ersten Kugel wieder anfangen und ca 15 cm lange stränge draus Formen auf eine LEICHT

BEMEHLTE STELLE LEGEN.....

Wieder 15-20 Minuten warten und jetzt gehts los

BITTE DIE EINWEGHANDSCHUHE ANZIEHEN !!!

Stangen ins Laugenbad Vorsichtig Tauchen ,Salzen und in der Mitte einen Schnitt machen . Nicht Durchschneiden .

Die Schnittstelle leicht auseinanderdrücken und den vorher in streifen geschnitteten Käse reindrücken.

Nun ab aufs Blech und in den Ofen bei 200 grad ca. 15 Minuten.

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
gaerkorb.eu | gaerkorb.de | backhaeuser.de | teetraeume.de

[Verwaltung](#)
[Produktinfos](#)
[Rezepte](#)
[Fachliteratur](#)

BITTE NICHT WIE BEI BRÖTCHEN MIT WASSER ABSPRITZEN ODER WASSER IN DEN OFEN STELLEN !!!

Der Teig eignet sich super auch für Laugenbrötchen oder Laugenbrezeln.

TIPPPPPPPP : Das ganze mit SESAM und frischem Kerbel unter dem KÄSE !!!

Viel spaß beim nachbacken