



Laugenzöpfe

auf dem Zauberstein plus

Das brauchst du dafür:

- 15 g frische Hefe
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 680 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 15 g Salz
- ½ TL Zucker

Lauge:

- 250 ml anwendungsfertige
Brezellauge

Oder

- 20 ml Bäckerlauge
- 200 ml Wasser

Meersalz von Edelschmaus zum
Bestreuen

So wird's gemacht:

- Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln, verrühren und 10 Min. stehen lassen.
- Währenddessen Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel abwägen und das Hefewasser nun dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser noch nach geben.
- Der Teig sollte min. 10 Min. geknetet werden um so fluffiger werden die Zöpfe.
- Den Teig dann in die mittlere Edelstahlrührschüssel geben und an einem warmen Ort ca. 4 Stunden abgedeckt gehen lassen.
- Wenn sich der Teig schön verdoppelt hat, auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 27 gleich große Teigstücke teilen und rund wirken.
- Teiglinge zu ca. 24 cm langen Stränge formen und 3 Strängen immer zu einem Zöpfe flechten .
- In der Nixe die fertige Lauge geben und mit zwei Löffeln die Zöpfe darin vorsichtig wenden und mit etwas Abstand auf den gefetteten legen.
- Mit Meersalz bestreuen.
- Die Zöpfe bei **200 °C Ober- /Unterhitze ca. 20 – 25 Min.** backen.
- Anschließend kurz abkühlen lassen und auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Sie schmecken lauwarm mit Butter total lecker ;-)