

## **Käse Laugenstangen**

### **Zutaten:**

**500g Weizenmehl Typ 550**

**250g lau warmes Wasser**

**50g weiche Butter**

**20g frische Hefe**

**13g Salz**

**1 TL Honig**

**10g Weizenbackmalz (Optional)**

**150g Emmentaler**

**2,5 EL Kaisernatron**

**Ca. 2 Liter Wasser für die Lauge**

### **So funktioniert es!**

Im warmen Wasser die Hefe und den Honig auflösen

Das Hefewasser mit Salz und Butter zum Mehl geben

Optional 10g Back Malz dazu geben.

Mit der Küchenmaschine mindestens 6 Minuten kneten, so dass ein sehr geschmeidiger Teig entsteht.

### **20 Minuten ruhen lassen!**

Den Teig noch mal kurz durchkneten

Und für ein Stunde gehen lassen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche geben und 8 gleich große Stücke teilen

Die Teigstücke länglich oval, ca. 4 – 5mm dick und 20cm lang, mit dem Teigroller ausrollen

Den Teig von der langen Seite eng aufrollen und die dünnen Enden nach innen etwas einklappen

### **Ofenzauber fetten!**

Die Teigrollen, mit Abstand, auf den Ofenzauberer legen, mit einem Tuch abdecken und ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen.

Bis sie sich deutlich vergrößert haben.

### **In der Zwischenzeit die Lauge richten!**

Ca. 2 Liter Wasser zum kochen bringen und das Natron darin auflösen

Die sehr luftigen Teigrollen mit Hilfe einer Schaumkelle, für 5 – 10 Sekunden in die kochende Lauge geben und etwas nach unten drücken so dass sie einmal komplett untergetaucht sind

Sie dürfen ruhig so gebogen werden das sie auf die Schaumkelle passen.

Vorsichtig aus der Lauge heben.

Eventuell eine zweite Schaumkelle oder Pfannenwender dazu nehmen.

Gut abtropfen lassen und wieder auf den Ofenzauberer geben.

Die Teigstangen sehen jetzt nicht mehr so schön aus.

Sie sind etwas maschig und glitschig

Mit einem scharfen Messer ein paarmal quer einschneiden

Mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.

Der Käse darf ruhig auch etwas von den Stangen runterfallen.

### **Ab in den vorgeheizten Ofen!**

Bei 220C unterster Einschub für 20 – 25 Minuten backen

Der Käse sollte schön trocken sein und nicht mehr blubbern eventuell für kurze Zeit 2 – 3 Minuten die Umluft dazu schalten

Auf dem Stein auskühlen lassen und noch warm genießen

### **Guten Appetit!**

**Achtung! Die Lauge greift die Patina vom Ofenzauberer an und er muss vor dem nächsten gebrauch wieder etwas gefettet werden!**