

Würziges Laugengebäck

100—120 Min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schale mit der Hefe vermischen. In einer Schüssel Zucker und Salz im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl vermengen. Nun den gemahlenen Kümmel und die Butter untermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Von dem Teig kleine Bällchen formen, etwa Golfball groß. Diese auf einem Backblech auflegen (zwischen den Bällchen ausreichend Platz lassen) und anschließend für etwa 15 Minuten rasten lassen.
3. Während dem Ruhen kann das Speisenatron mit dem Wasser vermengt und aufgekocht werden.
4. Die kleinen Semmeln werden jeweils für etwa 20 Sekunden in die Flüssigkeit gehalten. Danach gut abtropfen lassen. Nochmals auf dem Backblech platzieren und für 40 Minuten kalt stellen.
5. Den Backofen auf 200 °C heizen und das Gebäck für 25 Minuten backen.
6. Noch lauwarm mit frischen Aufstrichen genießen.

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Mehl
1 Pkg.	Trockenhefe
1 TL	Zucker
150 ml	Warmes Wasser
40 g	Butter
100 g	Speisenatron
3 L	Wasser
1 TL	Kümmel gemahlen