

Käse - Laugen - Stangen

Kategorien: Brot, Gebäck, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
10	Gramm	Salz
15	Gramm	Öl oder Schweineschmalz
250	Gramm	Wasser

ZUTATEN FÜR DIE LAUGE

50	Gramm	Hausnatron
500	ml	Wasser
		Außerdem: Geriebenen Käse

Anleitung:

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. 100 g Stücke abwiegen, und wie in der Bilderfolge beschrieben zu langen Stangen formen. Wem dieser Aufwand zuviel ist, kann die Laugenstangen auch nur lang rollen. Laugenstangen auf ein Backblech mit Papier legen, und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wasser mit Hausnatron in einem breiten Topf erwärmen. Etwas abkühlen lassen, und die Stangen darin kurz eintauchen. Zurück auf das Blech legen. Die Laugenstange mit einem scharfen Messer in der Mitte einschneiden. Beide Seiten auseinanderdrücken und gut mit geriebenen Emmentaler o.ä. füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Tip: Für eine Hawaiiistange belegt man die Laugenstange mit einer Scheibe gekochten Schinken und Ananasstücke unter den Käse. Für eine Käselaugenstange mit Speck legt man gewürfelten Speck unter den Käse. Für eine Puztazunge legt man Salami und Paprikastücke unter den Käse