

Laugen-Ecken

Zutaten:

- 490g Mehl
- 2 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 250 ml warme Milch
- ½ Würfel Hefe
- 2 El Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 2 El Joghurt
- 2 Eigelb
- 120 ml Wasser
- 40 g Kaiser Natron
- 120 g flüssige Butter

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Mehl, Salz und Zucker mischen.
2. Hefe in die warme (nicht heiße) Milch bröseln und zu dem Mehl-Gemisch hinzugeben.
3. Öl, Joghurt und Eigelb dazu geben und gut kneten.
4. Teig 1 Stunde gehen lassen.
5. Danach den Teig in 8 Kugeln formen und die Kugeln anschließend gleichmäßig ausrollen.
6. Die Oberseite des ersten Teig-“Fladens“ mit der flüssigen Butter einpinseln und dann nächsten Fladen darüber legen. Dann wieder mit Butter einpinseln. Das wiederholt ihr bis zum letzten Fladen. Auf diesen kommt **keine** Butter drauf.
7. Nun achtelt ihr dieses Teig-“Gebilde“ , wie bei einer Pizza ;)
8. Die Teig-Achtel gebt ihr auf ein Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist.
9. Die Achtel noch 30 Minuten gehen lassen.
10. In der Zeit erhitzt ihr das Wasser und gebt das Natron hinzu. Verrühren.
11. Nun noch die Achtel ein wenig mit der Natron-Lösung einpinseln und ab in den Ofen !
12. Ca. 20 Minuten bei 190° Grad backen.