



Laugensterne

mit Eiersalat

Zutaten für ca. 10 Stück

Wasser	100 g
Hefe frisch	10 g
Weissmehl	150 g

Fertiger Vorteig	260 g
Wasser	100 g
Hefe	10 g
Backmalz	4 g
Weissmehl	300 g
Sonnenblumenöl	20 g
Salz	10 g

Menge:	10 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Tage



Eier gekocht	6 Stk.
Mayonnaise	60 g
Aromat	1 g
Papirkapulver	1 Prise
Speck	6 Steifen
Ziwebelsprossen	10 g

Zubereitung:

1. Vermische das Wasser, die Hefe und das Weissmehl zusammen in einer Schüssel und lasse die Mischung, mit einem Plastikteigtuch abgedeckt, für eine Stunde bei Raumtemperatur stehen.

2. Gib den Vorteig in eine Teigmaschine mit Knethaken. Vermische in einem Litergefäss das Wasser, die Hefe sowie das Backmalz und gib diese Mischung anschliessend zum Vorteig in die Teigmaschine. Füge nun noch das Mehl hinzu und lasse die Maschine auf niedriger Stufe 2-3 Minuten alles gut vermischen.

Sobald der Teig etwas fester ist, kannst Du das Öl in einem feinen Strahl hinzufügen und den Teig für weitere 3 Minuten auf niedriger Stufe mischen lassen. Nachdem sich alles gut miteinander verbunden hat, musst Du den Teig nochmals bei hoher Stufe für ca. 8-10 Minuten richtig kneten lassen.

Sobald der Teig elastischer wird, kannst Du gegen Ende der Knetzeit noch das Salz hinzufügen und kurz untermischen lassen. Decke den fertigen Teig mit einem Plastikteigtuch ab und lasse ihn 15-20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.

Rolle den fertigen Teig mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 1 cm aus und nimm Dir nun einen Sternausstecher der Grösse 10 cm zur Hand.

Stech die Sterne aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Den restlichen Teig einfach wieder zusammenkneten und nochmals ausrollen, bis dieser komplett aufgebraucht ist. Decke die Sterne mit einem Teigtuch ab und stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Heize den Backofen schon mal auf 210 °C Umluft vor und mische die Lauge an. Um die Lauge anzumischen, musst Du die Laugenperlen lediglich in kaltem Wasser auflösen. **Wichtig: Gib niemals das Wasser in eine Schüssel mit den Laugenperlen immer nur andersrum.**

Nimm Deine gekühlten Sternchen jetzt aus dem Kühlschrank und tunke sie vorsichtig in die Lauge (nicht einfach fallen lassen, sonst spritzt die Lauge durch die Küche). Hole Dein Gebäck wieder aus der Lauge, lege sie zurück auf da Backblech und bestreue sie mit etwas Brezelsalz. Schneide die Sterne mithilfe einer Schere in der Mitte der Zacken ein.

4. Die fertigen Brötchen kommen nun für 2 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Nach den 2 Minuten musst Du dem Ofen etwas Dampf hinzufügen. Dies geht am besten mit einer Sprühflasche. Backe die Sterne anschliessend für weitere 8 Minuten, bis diese die typische, perfekte Farbe bekommen haben und schön durchgebacken sind.

5. Schneide die gekochten Eier in kleine Würfel und gib sie in eine kleine Schüssel. Füge nun die Mayonnaise sowie die Gewürze hinzu und vermische alles gut miteinander.

Brate in einer kleinen Pfanne die Speckstreifen an, bis sie schön knusprig sind und lege sie anschliessend auf ein Küchenpapier, damit das überschüssige Fett aufgesogen werden kann.

Halbiere die Sterne an der Stelle, wo Du die Zacken eingeschnitten hast. Gib 30 g des fertigen Eiersalates auf die untere Hälfte des Sternes.

Brich den krossen Speckstreifen in 3 Teile und lege diese auf den Eiersalat. Obendrauf kommen zum Abschluss noch die Zwiebelsprossen und dann der obere Teil des Brötchens. Alles, was Du jetzt noch tun musst, ist sie zu geniessen!

Guten Appetit!

