

3. Januar 2011

## Laugensterne

Als eine Art Nachruf auf Weihnachten habe ich versucht, aus Teigdreiecken einigermaßen dekorative Sterne zu basteln, die gelaugt und mit Salz bestreut zudem noch gut schmecken sollten. Letzteres ist gelungen. Das Formen bedarf noch etwas Übung. Wenn auch nicht alle, so kommen doch wenigstens einige der Sterne meiner Vorstellung nahe.

Der Teig orientiert sich an schwäbischem Laugengebäck, für das ein vergleichsweise hoher Fettanteil und die Verwendung von Milch oder Sahne typisch ist.

### Vorteig (Pâte fermentée)

- 75 g Weizenmehl 1050
- 50 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe
- 1,5 g Salz

### Hauptteig

- Vorteig
- 230 g Weizenmehl 550
- 70 g Wasser
- 70 g Milch
- 9 g Frischhefe
- 6 g Salz
- 20 g Butter
- (20 g flüssiges Gerstenmalz)
- 4%ige Natronlauge zum Laugen
- Hagelsalz zum Bestreuen

Die Vorteigzutaten mischen und 2-3 Tage im Kühlschrank lagern.

Am Backtag alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10-12 Minuten auf 2. Stufe zu einem glatten, dehnbaren Teig verkneten.

2 Stunden Teiggare, nach 1 Stunde falten.

Dann den Teig rund wirken, 10 Minuten ruhen lassen und zu einem gleichseitigen Dreieck 30 cm Seitenlänge ausrollen. An allen drei Seiten im 5 cm-Abstand kleine Einschnitte als Markierung machen. Anschließend mit einem Messer oder Pizzaschneider je zwei gegenüber liegende Markierungen jeweils parallel zu den Dreiecksseiten mit einem Schnitt verbinden, sodass zunächst Streifen, dann Rhomben und am Ende 36 kleine Dreiecke entstanden sind.

Die Teigdreiecke mit einer Teigkarte flach drücken. Für einen Stern je ein Dreieck mit drei sich nicht schneidenden, seitenparallelen Schnitten versehen. Durch die Schnitte nun die Ecken eines zweiten Dreiecks stecken, sodass ein Stern entsteht.

Die insgesamt 18 fertig geformten Sterne auf Backpapier legen und im Kühlschrank 12-15 Stunden abgedeckt lagern.

Am Backtag die Sterne für mindestens 1 Stunde einfrieren. In der Zwischenzeit die Lauge ansetzen und anschließend die gefrorenen Sterne kurz darin eintauchen, abtropfen lassen und auf eine laugenresistente Backfolie legen. Mit Hagelsalz bestreuen.

Bei 230°C 10-12 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden*

