

# BROT KONFEKT

## BROT KONFEKT

Eigentlich sollte es zum Valentinstag als „Gruß aus der Küche“ kleine Laugenteilchen geben. Brot Konfekt mit einer feinen Steinpilzbutter, so habe ich mir das vorgestellt. Leider habe ich die Schwierigkeit unterschätzt Natronlauge zu bekommen. So bin ich von Apotheke zu Apotheke geflitzt und am Ende mit leeren Händen nach Hause gefahren. Der Teig hat somit eine längere Ruhezeit im Kühlschrank verbracht als geplant und musste am Ende anders gebacken werden. Ich habe mich als Alternative zur Natronlauge für Kaiser-Natron entschieden. Nicht annähernd die Wirkung von 4% Natronlauge, aber trotzdem hat das Brot Konfekt sehr lecker geschmeckt!



### Zutaten für 20 Teilchen:

300g Weizenmehl Typ 550

5g frische Hefe

7g Salz

25g Butter

160g Wasser

etwas Fleur de Sel

### Für die „Lauge“:

30g Kaiser-Natron

300ml Wasser

### Zubereitung:

Mehl, Hefe und Wasser erst 5 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem festen, elastischen Teig verkneten. Das Salz und die klein gewürfelte, kalte Butter zufügen und weitere 5 Minuten schnell verkneten.



Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach wandert er für mindestens 6 Stunden, bei mir für 14 Stunden in den Kühlschrank.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Jede Teighälfte zu einem dünnen Strang rollen. Diese zwei Stränge dann in kleine Stücken schneiden.



Das Kaiser-Natron in einer Glasschüssel mit Wasser lösen. Die Teigteilchen für 5-6 Sekunden darin versenken und dann auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mit dem Fleur de Sel bestreuen.



Den Backofen im Brotbackmodus (mit Wasserdampf) auf 210°C vorheizen. Das Blech mit den kleinen Teigteilchen für 16 Minuten hinein schieben. Nach 10 Minuten einmal Dampf ablassen. Nach Ende der Backzeit die Ofentür ankippen und die Teilchen im Ofen auskühlen lassen.



Warm oder kalt mit etwas Butter auf den Tisch stellen.

Die Kruste ist nicht so elastisch wie bei „echtem“ Laugengebäck, aber die Krume ist super satt, buttrig und saftig.

Greift zu!

