Käselaugenstange



Zutaten

Zutaten für etwa 9 Stück:

Teig:

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

Lauge:

- 50 g Hausnatron
- 500 ml Wasser

Außerdem:

- geriebenen Käse

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut miteinander verkneten.
2. 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.

Teigstück länglich ausrollen.

Teig von der breiten Seite her aufrollen.

Die fertig geformte Laugenstange.

3. Laugenstangen auf ein Backblech mit Papier legen, und ca. 1 Stunde an
einem warmen Ort gehen lassen.

4. Wasser mit Hausnatron in einem breiten Topf erwärmen.

5. Etwas abkühlen lassen, und die Stangen darin kurz eintauchen. Zurück auf das Blech legen.
Die Laugenstange mit einem scharfen Messer in der Mitte einschneiden.

6. Beide Seiten auseinanderdrücken und gut mit geriebenen Emmentaler o.ä. füllen.

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

Tipp:

Für eine Hawaiistange 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.