

# Laugen-Körner-Knoten

## Auf unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 5 Min | Backzeit 25 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 2 vermischen.  
Mehl, Saaten und Salz zugeben und 3 Min kneten.  
Teig auf die Teigunterlage geben, in 12 Stücke teilen und 20 Min gehen lassen. Aus den Teiglingen ca 25 cm lange Schlangen rollen und knoten.  
Lauge in eine Schüssel geben, Knoten darin tauchen und auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer geben. Laugen-Körner-Knoten 25 Min backen.  
Nach dem Backen auf dem Kuchengitter abstellen, auskühlen lassen und am besten lauwarm genießen.

## ZUTATEN: für 6 Personen

- 450 Wasser
- 40 g Hefe
- 300 g Weizenmehl
- 350 g Dinkelmehl
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Sesam
- 20 g Leinsamen
- 20 g Mohn
- 2 TL Salz
- Lauge

**Gutes Gelingen, Deine Melli**