

## Möhren-Laugenkonfekt



### Zutaten

½ Würfel Hefe  
250 ml Wasser  
1 TL Zucker

450 g Weizenmehl (Typ 550)  
80 g geraspelte Möhren  
1 TL Salz

2 Pck. Natron

Grobes Salz oder Sesam zum Bestreuen

### Zubereitung

Wasser leicht erwärmen und Hefe darin auflösen. Zucker dazugeben und verrühren.

Mehl, Möhren und das Salz dazugeben und gut verkneten. Etwas Mehl unterkneten, wenn der Teig zu klebrig ist. Den Teig dann eine Stunde abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat, ihn noch einmal gut durchkneten und flach drücken. Dann den Teig in etwa 3x3 cm große Stücke aufteilen. Diese für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

1 Liter Wasser aufkochen und das Natron hineingeben. Die gekühlten Teiglinge jeweils für 30 Sekunden (pro Seite) in die Lauge tunken. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem groben Salz oder Sesam bestreuen. Bei 180° C (Umluft) 10-12 Minuten backen.