

Hauberlinge

Zutaten für ca. 4 Portionen:

140 g Weizenmehl Type 405 oder 550
150 g Milch
15 g Hefe
140 g Roggenmehl Type 997
50 g Buttermilch
1 Ei (M)
etwa 150 g Weißbier
Prise Salz
½ Tl zerstoßenen Kümmel
2-3 El fein geschnittene Schnittlauchröllchen
Butterschmalz

Zubereitung:

1. Vorteig

Weizenmehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.

Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

2. Ei trennen, Eiklar zu Schnee schlagen.

3. Roggenmehl, Buttermilch, Weißbier, Eigelb, Salz, Kümmel und Schnittlauch zum Vorteig geben.

4. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eischnee unterheben.

Der Teig soll so weich sein, dass sich ein eingestellter Kochlöffel nur langsam zur Seite neigt.

5. Teig etwa 20-30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen (sollte ca. ½ bis 1 cm hoch sein).

7. Teig mit Löffeln etwa 2 cm hoch in die Pfanne setzen.

Es sollten 3 Stück zusammenhängend backen.

Sobald die Unterseite hellbraun ist, mit Fett überträufeln und umdrehen.

8. Von beiden Seiten, bei mittlerer Hitze hellbraun backen.