

## Katzenzungen (Löffelbiskuits)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Brot  
Orient

500 g Mehl  
20 g Hefe  
1 ts Salz  
1 ts Öl

\* gepostet von

\* Klaus Zöllner

Das Mehl mit dem Salz gut vermischen und in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde machen, die Hefe hineinbröckeln und etwas lauwarmes Wasser über die Hefe gießen. Dabei rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

1/4 l lauwarmes Wasser nach und nach dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig gut durchwalken, bis er nicht mehr klebt.

Das Öl in eine Schüssel geben, den Teigkloß darin wenden, bis er gut mit Öl überzogen ist.

Zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dies dauert je nach Zimmertemperatur 1 - 2 Stunden.

Erneut kurz durchkneten, 8 Bällchen abteilen und diese zu runden dicken Fladen ausrollen. Auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Tuch legen, mit einem weiteren Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 300 Grad C vorheizen. Das eingefettete Backblech im Ofen heiß werden lassen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Brote auf das Blech legen, in den Ofen schieben und auf 250 Grad C herschalten.

5 Minuten backen, dabei die Tür NICHT öffnen. Dann die Brote umdrehen und noch weitere 3 Minuten backen. Die Brote werden weich und weiß sein und in der Mitte eine Tasche haben.