

# Rezept



## Brotzeitstangen

herzhaft & knusprig

# Brotzeitstangen

**HÄUSSLER**  
www.backdorf.de



## Zutaten für 8 Stangen:

### Vorteig:

- 200 g Emmervollkornmehl
- 200 g Wasser
- 5 g Hefe

### Hauptteig:

- 405 g Vorteig
- 200 g Roggenmehl 1150
- 600 g Dinkelmehl 630
- 500 ml Wasser
- 30 g Backmalz
- 20 g Salz
- 15 g Hefe
- 20 g Zuckerrübensirup
- 100 g Quark
- 300 g (Speck, Käsewürfel,  
Zwiebeln, Kartoffeln, Pilze,  
Zucchini)

---

2210 g Gesamtteig

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig in der Teigmnetmaschine kneten und über Nacht abgedeckt ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Vorteig und die Zutaten für den Hauptteig in der Teigmnetmaschine 10-12 Minuten kneten lassen. Teig für 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Teig in 200 g schwere Teiglinge abwiegen und länglich ausformen. Die Stangen abgedeckt 20-30 Minuten gehen lassen.

Nach der Teigruhe die Stangen auf einer Seite anfeuchtet und mit der feuten Seite in die scharfe Käsemischung legen. Anschließend zwirbeln und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen. Nach der Teigruhe 30 Minuten einschießen.

# Anleitung: herzhaft & knusprig



Im Häussler Holzbackofen:  
Bei 270° C einschießen.  
Backzeit 16-18 Minuten.



Im Häussler Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C  
Backzeit 16-18 Minuten. Ofen anlassen.



Im herkömmlichen Haushaltsbackofen:  
Bei 230° C einschießen.  
Backzeit 16-18 Minuten.

## Scharfe Bestreung:

100 g Geriebener Käse  
5 g Paprika  
5 g Chili  
5 g Pfeffer  
200 g Mohn, Sesam

Übrige Käsemischung kann in  
einem Gefrierbeutel eingefroren  
werden.



Teiglinge abstechen.



Zu einer Stange formen.



Abgedeckt ruhen lassen.



Die Stangen auf einer Seite  
anfeuchten...



...und diese Seite in die  
scharfe Käsemischung  
legen.



Zwirbeln und auf ein mit  
Dauerbackfolie belegtes  
Lochblech legen.

# HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGNETMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

PELLET GRILL

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

**Karl-Heinz Häussler GmbH**

Nussbaumweg 1  
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon: 0 73 71 / 93 77-0

Fax: 0 73 71 / 93 77-40

info@backdorf.de  
www.backdorf.de